DOMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET
NÁVOD K POUŽITÍ

AUTOMATISCH BROODBAKMACHINE
MACHINE À PAIN
BROTBACKMASCHINE
BREADMAKER
DOMÁCÍ PEKÁRNA

B3990

PRODUCT OF LINEA 2000

GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop.
Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie is alleen van toepassing als het garantiebewijs is afgestempeld en ondertekend is door de winkelier op het moment van aankoop. Alle onderdelen, welke aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat.
Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie.
La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie ne sera valable que si la date d'achat ainsi que le cachet et la signature du magasin figurent sur la carte de garantie. Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, ne sont pas sous garantie.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijärigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstuktionsfehler zurück-zuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Raparatur von einer dritten Partei zurückzuführen
sind. Die Garantie gilt nur, wen der Garantieschein beim Kauf vom Einzelhändler abgestempelt und unterschrieben worden ist. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures which are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The warranty will only be valid if the warranty application has been completed by the dealer at the time of purchase. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

ZÁRUKA

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:
1. trvání záruky: 2 roky
2. poskytování záruky:
a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě
b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu nebo dokladu o zaplacení
c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje
3. záruka se nevztahuje
a) na mechanické poškození
b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití
4. záruka zaniká:
- při použití spotřebiče jinak než v domácnosti
- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig.dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:
Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz
tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz , tel. 379 422 550

Type nr. Apparaat
N° de modèle de l'appareil **B3990**
Type nr des Gerätes
Type nr. of appliance
Model

Naam
Nom .....
Name
Jméno

Adres
Adresse .....
Address
Adresa

Aankoopdatum
Date d'achat .....
Kaufdatum
Date of purchase
Datum nákupu,podpis a razítko

Tel : .....

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů. Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

RECYCLAGE INFORMATIE

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résulat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obetenie plus de détails sur le récyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

RECYCLING INFORMATIONEN

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recyling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gehährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfurh oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

RECYCLING INFORMATION

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Informace o recyklaci odpadu

Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili.

REKLAMACE : (VYPLNÍ ZÁKAZNÍK NEBO OBCHOD)

Popis vady 1. reklamace

Popis vady 2. reklamace

Popis vady 3. reklamace

Záznamy servisu :

1.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

2.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

3.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

DOMO – ELEKTRO S.R.O
HLUBOKÁ 147
CZ-345 06 KDYNĚ
TELEFON +420 379 789 684
+420 777 327 862
(servis) +420 777 327 863

Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer of its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Jestliže je přívodní kabel poškozen, musí být opraven v odborném servisu. V žádném případě není dovoleno jej neodborně měnit.

.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Gelieve onderstaande veiligheidsinstructies grondig door te nemen, alvorens u het elektrisch toestel gaat gebruiken:
- Controleer of de netspanning van het stopcontact overeenkomt met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het toestel.
- Gebruik het toestel niet als het elektrisch snoer of de stekker beschadigd zijn, als het toestel niet naar behoren werkt, als u het heeft laten vallen of als het op een andere manier beschadigd is. Breng het toestel naar de dienst naverkoop van de fabrikant of het dichtstbijzijnde servicecenter voor nazicht of herstelling.
- Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handvaten of de knoppen.
- Dompel het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact, als u het toestel niet gebruikt, als u onderdelen toevoegt of verwijdert of als u de broodbakmachine wil reinigen.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of een warm oppervlak hangen.
- Gebruik enkel accessoires die door de fabrikant zijn aanbevolen, om het risico op lichamelijk letsel te vermijden.
- Dit toestel mag niet gebruikt worden door kinderen, of mensen met motorische of mentale beperkingen. Ook mensen met een beperkte ervaring of kennis mogen het toestel niet gebruiken, tenzij ze de nodig instructies gekregen hebben of onder toezicht van mensen begaan met hun veiligheid.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het toestel kunnen spelen.
- Plaats het toestel niet in de buurt van een gasoven of een elektrische oven, of in een verwarmde oven.
- Wees uiterst voorzichtig als u het toestel verplaatst, als het hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
- Raak de bewegende en draaiende onderdelen niet aan, als de broodbakmachine in werking is.
- Zet het toestel niet aan, als er geen ingrediënten in zitten.
- Sla nooit op het bakblik om het brood eruit te halen. Dit kan het bakblik beschadigen.
- Steek geen metalen folie of andere metalen materialen in de broodbakmachine, om het risico op brand of kortsluiting te vermijden.
- Bedek de broodbakmachine nooit met een handdoek of een ander materiaal. De hitte en de stoom moeten kunnen ontsnappen. Als de broodbakmachine bedekt is of als het toestel in aanraking komt met brandbaar materiaal, kan er brand veroorzaakt worden.
- Zet het toestel altijd eerst uit en verwijder dan de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik de broodbakmachine niet voor andere doeleinden dan datgene waarvoor het bestemd is.
- Dit toestel is uitgerust met een geaarde stekker. Zorg ervoor dat het stopcontact in uw huis geaard is.
- De broodbakmachine mag niet met een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem gebruikt worden.

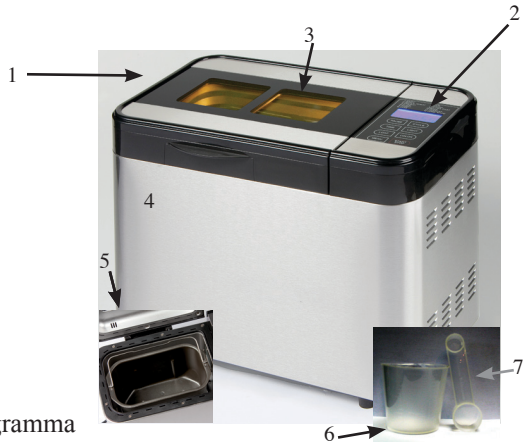
-- Gebruik de broodbakmachine niet buitenshuis.
- Gebruik het toestel niet zonder het bakblik om schade aan het toestel te vermijden.
- Bewaar deze instructies voor latere raadpleging.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals :

-Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen.
-Boerderijen
-Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter.
-Gastenkamers, of gelijkaardige

Opgelet : het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
Dit toestel mag niet gebruikt worden door personen, inclusief kinderen, met een beperkte, fysieke, sensoriële of mentale capaciteit. Deze personen mogen het toestel ook niet gebruiken, wanneer ze onvoldoende ervaring of kennis hebben over het toestel, tenzij ze instructies hebben gekregen of onder toezicht staan van een bekwame persoon welke instaat voor hun veiligheid. Kinderen moeten in het oog gehouden worden om te voorkomen dat ze met het toestel spelen

ONDERDELEN

1. deksel
2. controlepaneel
3. kijkvenster
4. behuizing
5. bakblik
6. maatbeker
7. maatlepeltje



CONTROLEPANEEL

- indicatie van het gekozen programma
- doorlooptijd van elk programma

Van zodra de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact zit, hoort u een piepsignaal en verschijnt er ‘1 2:55, 1200g, MEDIUM’ op het display. Het dubbele punt tussen ‘2’ en ‘55’ flikkert niet constant. ‘1’ duidt het gekozen programma aan. ‘1200g’ en ‘MEDIUM’ duiden de gekozen instellingen aan.

START/STOP KNOP

Deze knop dient voor het starten en stoppen van het geselecteerde bakprogramma. Druk gedurende 1,5 seconden op de START/STOP knop om een programma te starten. U zult een kort piepsignaal horen. Het dubbele punt in het display zal beginnen flikkeren en het programma zal starten. Nadat een bakprogramma gestart is, kunt

u behalve de START/STOP, LIGHT en PAUSE knop geen enkele andere knop indrukken.
Druk gedurende 1,5 seconden op de START/STOP knop om een programma te stoppen. U zult een kort piepsignaal horen, wat wil zeggen dat het programma gestopt is.

MENU KNOP

Met het MENU kan u de verschillende programma's instellen. Elke keer als u erop drukt (gevolgd door een korte piep), zal er een ander programma geselecteerd worden. Als u blijft drukken, zullen de 12 programma's na elkaar op het display verschijnen. Kies het gewenste programma. Hieronder vindt u de uitleg voor de 12 menu's:

1 NORMAAL (basis): Dit is het meest gebruikte programma voor het maken van wit brood.
2 VOLKOREN (whole wheat): Dit programma is het meest geschikte programma voor het maken van zware broden, zoals volkoren en meergranen. Bij dit programma is het niet aangeraden de vertragingsfunctie te gebruiken, gezien het resultaat dan minder kan zijn.
3 FRANS (french): De kneedtijd en rijstijd is langer dan bij het normale programma.
4 SNEL (quick): Dit is het programma dat u kunt selecteren als u een keer binnen een korte tijd een wit brood wil maken. Door de kortere tijd dient u er wel rekening mee te houden dat uw brood kleiner zal zijn dan bij het normale programma.
5 ZOET (sweet): Dit programma is geschikt voor het maken van onder andere rozijnenbrood.
6 CAKE (cake)= Bij dit programma wordt tijdens het rijzen baksoda of bakpoeder wordt gebruikt.
7 JAM (jam): Dit is het programma voor het bereiden van heerlijke verse jam. Let op! Zorg ervoor dat de pitten van de ingrediënten verwijderd zijn, voordat u ze in het bakblik doet. Scherpe pitjes kunnen namelijk de anti-aanbaklaag beschadigen.
8 DEEG (dough): Met dit programma kunt u de broodbakmachine alleen deeg laten maken en laten rijzen.
9 SUPERSNEL (ultra fast): Dit is het programma om in een nog kortere tijd dan het SNEL programma een brood te bakken. Het brood heeft dan een vastere structuur.
10 BAKKEN (bake): Dit programma kunt u gebruiken voor kant-en-klaar deeg dat u bijvoorbeeld al eerder hebt gemaakt. U kunt het deeg met dit programma enkel afbakken. Dit wordt ook gebruikt om de baktijd van de geselecteerde instellingen te verkorten.
11 DESSERT (dessert): Dit programma wordt gebruikt voor het maken van desserts.
12 HUISGEMAAKT (home made): u kunt met dit programma de kneed-, rijs- en baktijd en de warmhoudfunctie naar wens instellen:
KNEAD1: 6-14 minuten
RISE1: 20-60 minuten
KNEAD2:5-20 minuten

RISE2: 5-120 minuten
RISE3: 0-120 minuten
BAKE: 0-80 minuten
KEEP WARM: 0-60 minuten

Druk eenmaal op de CYCLE knop. KNEAD1 zal op het LCD-scherm verschijnen. Druk op de TIME knop om de minuten in te stellen. Druk op de CYCLE knop om te bevestigen.
Druk nogmaals op de CYCLE knop om naar de volgende stap over te gaan. RISE1 zal op het LCD-scherm verschijnen. Druk op de TIME knop om de minuten in te stellen. Als u de TIME knop ingedrukt houdt, zullen de minuten sneller optellen. Druk op de CYCLE knop om te bevestigen.
Stel op deze manier ook de overige stappen in. Druk tenslotte op de START/STOP knop om alle instellingen te bevestigen.
Druk op de START/STOP knop om het programma te starten.
Nota: deze instelling kan in het geheugen van de broodbakmachine bewaard worden.

COLOR KNOP

Met deze knop kunt u de kleur van de korst (LIGHT, MEDIUM, DARK) instellen.

LOAF KNOP

Druk op deze knop om de gewenste grootte van het brood te selecteren: 1000g, 1200g of 1400g. Van zodra u de gewenste grootte heeft geselecteerd, zal het display de overeenkomstige grootte weergeven.
Naar gelang de gewenste grootte, kan de baktijd verschillen.
U kunt deze knop enkel gebruiken bij de volgende programma's: NORMAAL, VOLKOREN, FRANS, ZOET en SUPERSNEL.

TIJDVERTRAGING

Deze knop dient voor de tijdvertraging. U kunt deze knop gebruiken als u wil dat de broodbakmachine pas op een later moment begint te werken. U stelt dit als volgt in:
1 Selecteer het programma (MENU), de kleur van de korst (COLOR) en de grootte van het brood (LOAF)
2 Druk op de TIME knop om de tijdvertraging in te stellen. Let erop dat de baktijd in deze tijdvertraging zit inbegrepen.
Voorbeeld: het is 20.30u 's avonds en u wilt om 7u 's morgens vers gebakken brood. Druk op de TIME knop totdat er 10:30 op het display verschijnt (telkens u op de knop drukt, worden er 10 minuten bij geteld). Er zullen immers 10 en een half uur voorbij gegaan zijn vanaf het moment dat u op de TIME knop gedrukt heeft, tot het moment dat het brood klaar moet zijn (7u 's morgens).
3 Druk op de STOP/START knop om de tijdvertraging te activeren. Het dubbele punt op het display zal gaan knipperen en de tijd zal nu aflopen, tot het tijdstip bereikt is waarop het brood klaar moet zijn.

Nota: U kunt maximum 13 uur tijdvertraging instellen. Gebruik de tijdvertraging niet, wanneer u ingrediënten gebruikt die maar beperkt houdbaar zijn, zoals eieren, verse melk, fruit en uien.

LIGHT KNOP

Druk eenmaal op de knop en het licht zal aangaan waardoor u het bakproces kan volgen. Als u binnen de minuut nogmaals op de knop drukt, zal het licht uitgaan. Na één minuut gaat het licht automatisch uit.

PAUSE KNOP

U kunt te allen tijde op de PAUSE knop drukken om het bakprogramma te onderbreken, nadat het gestart is. Het bakprogramma zal stoppen, maar de instelling blijft bewaard en de resterende tijd zal op het display flikkeren. Als u nogmaals op de PAUSE knop drukt, zal het programma opnieuw starten.

WARMHOUDFUNCTIE

Na het bakken kan het brood gedurende één uur nog automatisch warm gehouden worden. Als u het brood er eerder uit wil halen, schakelt u deze functie uit door op de START/STOP knop te drukken.

GEHEUGENFUNCTIE

Als er een stroomonderbreking zou zijn tijdens het lopen van een bakprogramma, zal het bakproces automatisch na 10 minuten opnieuw gestart worden, zelfs zonder dat u op de START/STOP knop drukt. Als de stroomonderbreking langer dan 10 minuten duurt, werkt de geheugenfunctie niet meer. Alle ingrediënten moeten uit het bakblik gehaald worden en er opnieuw ingestoken worden en de broodbakmachine moet opnieuw gestart worden.
Als het deeg nog niet aan het rijzen was tijdens de stroomonderbreking, kunt u dadelijk op de START/STOP knop drukken en het programma opnieuw van het begin starten.

VERGRENDELINGSFUNCTIE CONTROLEPANEEL

U kunt het controlepaneel vergrendelen door eerst op de CYCLE knop te drukken en daarna op de COLOR knop.
Eens het controlepaneel vergrendeld is, kan geen enkele controleknop behalve de CYCLE en COLOR knop gebruikt worden. Dankzij deze functie kan het bakproces niet onbedoeld onderbroken worden en kunnen kinderen de broodbakmachine niet bedienen, als u er niet bij bent. Als u deze functie niet gebruikt, zullen de controleknoppen vergrendeld worden, vijf minuten nadat het bakprogramma gestart is. U moet eerst het toestel ontgrendelen, als u de broodbakmachine wil bedienen.

OMGEVING

Deze broodbakmachine zal in eender welke temperatuur goed werken, maar er kan

een verschil in grootte zijn, als u het toestel in een erg warme of een erg koude kamer gebruikt. De aan te raden kamertemperatuur schommelt tussen 15°C en 34°C.

WAARSCHUWING DISPLAY

1. Als op het display 'H HH' verschijnt, nadat u op de START/STOP knop heeft gedrukt, is de temperatuur binnenin nog te hoog. Het bakprogramma moet dan stopgezet worden. Open het deksel en laat de broodbakmachine gedurende 10 tot 20 minuten afkoelen.
2. Als op het display 'E E0' of 'E E1' verschijnt, nadat u op de START/STOP knop, werkt de temperatuursensor niet goed. Laat deze controleren door een gekwalificeerd persoon.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Als u de broodbakmachine voor de eerste keer gebruikt, zou het kunnen dat u rook en een bepaalde geur waarneemt. Dit is perfect normaal en zal overgaan. Zorg ervoor dat de lucht voldoende kan ventileren rond het toestel.
1. Controleer of alle onderdelen en accessoires aanwezig zijn en dat er geen schade aan het toestel is.
2. Maak alle onderdelen schoon volgens de aanwijzingen in 'Onderhoud en reiniging'.
3. Selecteer de BAKE instelling en bak gedurende 10 minuten zonder dat er iets in het bakblik zit. Laat de broodbakmachine afkoelen en maak al de onderdelen opnieuw schoon.
4. Maak alle onderdelen grondig droog en zet de broodbakmachine in elkaar. Het toestel is klaar voor gebruik.

GEBRUIKSWIJZE

1. Plaats het bakblik op zijn plaats en draai het met de klok mee tot deze op zijn plaats klikt.
Bevestig de kneedhaak op de as. Het is aangeraden warmtebestendige margarine te gebruiken alvorens de kneedhaak te plaatsen, om te vermijden dat het deeg aan de kneedhaak blijft kleven en om ervoor te zorgen dat het brood gemakkelijk uit de broodbakmachine gehaald kan worden.
2. Doe de ingrediënten op volgende wijze en volgorde in het bakblik:
De helft van het benodigde meel
Water/melk
Boter/olie
Eventueel eieren
De rest van het benodigde meel
Suiker (doe de suiker aan één kant)
Zout (doe het zout aan de andere kant)
Gist (doe de gist in een holletje in het midden)
Let op! De gist mag niet in aanraking komen met het water. De mogelijkheid bestaat dat dan het water de gist zal activeren, alvorens de ingrediënten voldoende gemengd

en gekneed zijn.
3. Sluit het deksel zachtjes en steek de stekker in het stopcontact.
4. Druk op de MENU knop tot u het gewenste programma geselecteerd hebt.
5. Druk op de COLOR knop om de gewenste korstkleur te selecteren.
6. Druk op de LOAF knop om de gewenste grootte te selecteren.
7. Stel eventueel de tijdvertraging in door op de TIME knop te drukken.
8. Druk ongeveer 1,5 seconde op de START/STOP knop.
9. Tijdens de programma's NORMAAL, VOLKOREN, FRANS, SNEL, ZOET, CAKE, SUPERSNEL en HUISGEMAAKT, zijn er piepsignalen te horen die aangeven dat u ingrediënten kan toevoegen. Open het deksel en voeg ingrediënten toe. Het is mogelijk dat er tijdens het bakken stoom ontsnapt door de opening van het deksel. Dit is normaal.
10. Als het bakproces voltooid is, zal er een piepsignaal te horen zijn. Druk gedurende 1,5 seconde op de START/STOP knop om het programma te stoppen. Open het deksel, draai het bakblik tegen de wijzers van de klok in met behulp van ovenwanten en haal het bakblik uit de broodbakmachine.
OPGELET: Het bakblik en het brood kunnen erg heet zijn! Wees voorzichtig!
11. Laat het bakblik afkoelen, alvorens het brood eruit te halen. Maak met een anti-kleefspatel voorzichtig de zijkanten van het brood los van het bakblik.
12. Zet het bakblik ondersteboven neer op een rooster of schoon oppervlak en schud het brood voorzichtig uit het bakblik.
13. Laat het brood ongeveer 20 minuten afkoelen, voor u het snijdt. Wij raden aan het brood met een elektrisch mes te snijden. Als u een fruit- of keukenmes gebruikt, kan het brood uit vorm geraken.
14. Als u afwezig bent en de START/STOP knop aan het einde van het programma niet indrukt, wordt het brood automatisch nog gedurende één uur warm gehouden. Na dat uur, zijn er 10 piepsignalen te horen.
15. Verwijder de stekker uit het stopcontact, als de broodbakmachine klaar is of niet wordt gebruikt.

OPGELET: Gebruik de haak om de kneedhaak onderin het brood te verwijderen. Het brood is heet. Wees dus extra voorzichtig en gebruik ovenwanten.

NOTA: Bewaar het brood in een gesloten plastic zak of in een doos, als het niet helemaal is opgegeten. Bij normale kamertemperatuur kan brood tot maximum drie dagen worden bewaard. Als u het brood langer wil bewaren, kunt u dit in een gesloten plastic zak of doos enkele dagen in de koelkast bewaren. Aangezien in zelfgemaakt brood geen bewaringsmiddelen zitten, is de houdbaarheid korter dan dat van brood uit de winkel.

SPECIALE HANDLEIDING

1. voor het SNEL programma

Met het SNEL programma maakt de broodbakmachine broden in een korte periode met bakpoeder of baksoda in plaats van met gist. Om een perfect resultaat te bekomen, raden wij aan eerst alle vloeibare ingrediënten op de bodem van het bakblik te doen en daar bovenop de droge ingrediënten.
Bij het begin van het kneden zouden sommige droge ingrediënten in de hoeken van het bakblik kunnen ophopen. Het is daarom belangrijk om een rubberen spatel te gebruiken en te helpen bij het kneden, dit om meelklonters te voorkomen.

2. voor het SUPERSNEL programma

Met het SUPERSNEL programma kan de broodbakmachine in een nog kortere tijdspanne brood bakken, maar hierdoor is de structuur van het brood wel wat vaster. In dit programma is de temperatuur van het water erg belangrijk, want dit kan de gisting negatief beïnvloeden. Als de watertemperatuur te laag is, zal het brood niet tot de verwachte afmeting rijzen. In het andere geval, als de temperatuur te hoog is, worden de actieve bestanddelen in de gist vernietigd en heeft dit ook invloed op het bakresultaat. De ideale watertemperatuur ligt tussen 45°C en 50°C. Gebruik dus, alvorens het SUPERSNEL programma te selecteren, een kookthermometer om de watertemperatuur te controleren.

ONDERHOUD EN REINIGING

Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het toestel afkoelen alvorens het schoon te maken.
-Bakblik: verwijder het bakblik door dit tegen de wijzers van de klok in te draaien en het met behulp van de handgreep eruit te halen. Maak de binnen- en buitenkant van het bakblik schoon met een vochtige doek. Gebruik geen scherpe voorwerpen of schuurmiddelen om beschadiging van de anti-kleeflaag te voorkomen. Het blik moet volledig droog zijn, voordat het wordt teruggeplaatst.
LET OP: Plaats het bakblik in de broodbakmachine en draai dit met de klok mee, totdat het op de juiste plaats klikt. Als het bakblik vastzit, draai het dan lichtjes, tot het op de juiste plaats zit, waarna u het naar beneden kunt duwen.
-Kneedhaken: Als u moeite heeft om de kneedhaak uit het brood te verwijderen, kunt u de haak gebruiken. Maak de kneedhaak grondig schoon met een vochtige doek. Zowel het bakblik en de kneedhaken kunnen in de vaatwasser gereinigd worden.
-Behuizing: Maak de buitenkant van de broodbakmachine met een vochtige doek schoon. Gebruik geen schuurmiddelen om de hoogglans van het toestel te behouden. Dompel de behuizing nooit onder in water.
LET OP: Het deksel hoeft voor het schoonmaken niet van het toestel gehaald te worden.
-Zorg ervoor dat de broodbakmachine volledig is afgekoeld, dat hij schoon en droog is en dat het deksel gesloten is, alvorens het toestel op te bergen.

VERKLARING VAN BROODINGREDIËNTEN

1. Broodmeel

Broodmeel heeft een hoog glutengehalte en bevat veel proteïnen, waardoor het elastische eigenschappen heeft en voorkomt dat het brood tijdens het rijzen in elkaar zakt. Aangezien het glutengehalte hoger is dan dat van gewoon meel, kan het gebruikt worden om grotere broden met een beter vezelgehalte te maken. Broodmeel is het belangrijkste ingrediënt om brood te maken.

2. Gewoon meel

Gewoon meel is een mengsel van verfijnde zachte en harde tarwe en wordt speciaal gebruikt voor het maken van snel-klaarbrood en cake.

3. Volkoren tarwemeel

Volkoren tarwemeel wordt van tarwekorrels gemaakt en bevat zemelen en volkorenzaadjes. Volkoren tarwemeel is zwaarder en voedingrijker dan gewoon meel. Over het algemeen is brood gemaakt met volkoren tarwemeel kleiner. In veel recepten wordt een combinatie gemaakt van volkoren tarwemeel en broodmeel om het beste resultaat te bekomen.

4. Boekweitmeel

Boekweitmeel, dat ook wel ‘grof meel’ genoemd wordt, is een soort meel met hoog vezelgehalte en lijkt op volkoren tarwemeel. Om een groot brood te krijgen, dient dit in combinatie met broodmeel gebruikt te worden.

5. Cakepoeder

Cakepoeder wordt gemaakt op basis van gemalen zacht tarwemeel met laag proteïnegehalte en wordt speciaal gebruikt voor het maken van cake.

6. Maïsmeel of havermeel

Maïsmeel en havermeel worden respectievelijk gemaakt uit maïs en haver. Deze ingrediënten worden gebruikt om grof brood te maken en de smaak en de structuur van het brood te verbeteren.

7. Suiker

Suiker is erg belangrijk voor de korstkleur en de smaak van het brood. Het wordt ook als voedingsstof in gistbrood gebruikt. Meestal wordt er witte suiker gebruikt. Bruine suiker, poedersuiker of rietsuiker kunnen in bepaalde gevallen ook worden gebruikt.

8. Gist

Bij het gistingsproces komt koolzuurgas vrij dat het brood luchtiger maakt en de vezels zachter. Opdat de gist zich snel zou kunnen vermeerderen, heeft het koolstoffen uit suiker en meel nodig. Over het algemeen zijn er drie soorten gist: verse gist, actieve droge gist en instant gist. Instant gist wordt meer gebruikt en werkt sneller dan

actieve droge gist, maar actieve droge gist zorgt voor een beter gistingsproces.
De omzetting van de hoeveelheid actieve droge gist naar de hoeveelheid instant gist gaat als volgt:

1 theelepel actieve droge gist = ¾ theelepel instant gist
1,5 theelepel actieve droge gist = 1 theelepel instant gist
2 theelepels actieve droge gist = 1,5 theelepel instant gist

Gist moet in de koelkast worden bewaard, omdat zijn actieve bestanddelen anders vernietigd worden bij hoge temperatuur. Controleer voor gebruik telkens of de gist nog vers is door de houdbaarheidsdatum van de gist te checken. Zet de gist na gebruik telkens zo snel mogelijk in de koelkast. Het feit dat het brood of het deeg niet rijzen is dikwijls te wijten aan slechte gist.
Zo kunt u controleren of uw gist nog vers en actief is of niet:

1. Schenk een half kopje warm water (45-50°C) in een maatbeker.
2. Voeg één theelepel witte suiker toe en roer dit door. Strooi daarna 2 theelepels gist over het water.
3. Zet de maatbeker gedurende 10 minuten op een warme plaats. Roer niet in het water.
4. Het schuim moet bijna het hele kopje vullen. Zoniet is de gist slecht en niet meer actief.

9. Zout

Zout is noodzakelijk om de smaak van het brood te verbeteren en de korst kleur te geven. Maar zout kan er ook voor zorgen dat de gist niet rijst. Gebruik daarom nooit te veel zout in een recept. Als u geen zout wil gebruiken, kan u dit ingrediënt weglaten, maar het brood zal dan wel iets groter zijn.

10. Eieren

Eieren verbeteren de structuur van het brood en geven het meer voedingswaarde.

11. Vet, boter en plantaardige olie

Vet maakt het brood zachter en zorgt ervoor dat u het langer kan bewaren. Boter moet voor gebruik altijd eerst gesmolten worden of in kleine stukjes gesneden worden.

12. Bakpoeder

Bakpoeder wordt vooral gebruikt voor het laten rijzen van supersnel-klaarbrood en cake. Er is geen rijstijd nodig, gezien er zich tijdens het bakproces een chemische reactie voordoet.

13. Baksoda

Baksoda heeft dezelfde functie als bakpoeder en kan ook in combinatie met bakpoeder worden gebruikt.

14. Water en andere vloeistoffen

Water is als ingrediënt essentieel voor het maken van brood. De ideale watertemperatuur ligt tussen 20°C en 25°C. Enkel voor het maken van supersnel-klaarbrood is een temperatuur van 45-50°C nodig. Het water mag ook vervangen worden door verse melk of een mengsel van water met 2% melkpoeder, waardoor de smaak en de korstkleur van het brood verbeteren. Volgens sommige recepten kan je ook sap (zoals appelsap, appelsiensap en citroensap) gebruiken om meer smaak aan het brood te geven.

AFMETEN VAN INGREDIËNTEN

Essentieel voor het maken van een goed brood is het nauwkeurig afwegen van de ingrediënten. Wij raden ten sterkste aan om een maatbeker of maatlepel te gebruiken voor het afmeten van de juiste ingrediënten. Dit is erg belangrijk voor het uiteindelijke bakresultaat.

1. Vloeibare ingrediënten afmeten

Water, verse melk of vergelijkbare vloeistoffen kunnen best met de maatbeker afgemeten worden. Zet de maatbeker op een horizontaal oppervlak om de markering goed te zien. Maak de maatbeker grondig schoon, alvorens andere ingrediënten af te meten.

2. Droge ingrediënten afmeten

Droge ingrediënten kunnen best afgemeten worden, door ze voorzichtig in de maatbeker te scheppen en ze daarna met een mes af te vlakken. Druk de ingrediënten niet aan om nog extra ingrediënten toe te voegen, want dit kan het evenwicht in het recept beïnvloeden. Bij kleine hoeveelheden droge ingrediënten kan de maatlepel worden gebruikt.

3. Volgorde van toevoegen

Voeg de ingrediënten toe in de volgorde zoals beschreven bij ‘Gebruikswijze’.
Het meel mag niet helemaal vochtig worden en de gist moet bovenop het droge meel gedaan worden. Zorg ervoor dat de gist niet met het zout in aanraking komt. Fruitingrediënten kunnen enkel na het piepsignaal toegevoegd worden. Als u de tijdvertraging gebruikt, mag u nooit ingrediënten zoals fruit en eieren gebruiken, die maar beperkt houdbaar zijn.

MOGELIJKE PROBLEMEN

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Er komt rook uit het ventilatierooster tijdens het bakken.	Sommige ingrediënten blijven bij het eerste gebruik aan het verwarmingselement plakken; olieresten op het verwarmingselement.	Verwijder de stekker uit het stopcontact en maak het verwarmingselement schoon. Wees voorzichtig. Bak bij het eerste gebruik zonder inhoud met open deksel.
De korst van het brood is te dik aan de onderkant.	U hebt het brood te lang in het bakblik warm gehouden, waardoor er te veel water verdampt is.	Haal het brood er sneller uit, zonder het warm te houden.
Het is moeilijk om het brood eruit te halen.	De kneedhaak blijft aan de as in het bakblik vastzitten.	Vul het bakblik met heet water, nadat u het brood eruit heeft gehaald. Laat de kneedhaak gedurende 10 minuten weken, haal hem er dan uit en maak hem schoon.
De ingrediënten worden niet goed gemengd en het bakresultaat is slecht.	U hebt het verkeerde programma gekozen. U hebt het deksel een aantal keren geopend en het brood is droog en heeft geen bruine korstkleur. De kneedhaak kan niet kneden en draaien door de te grote weerstand.	Selecteer het juiste bakprogramma. Open het deksel niet, als het rijzen in het laatste stadium zit. Controleer de kneedhaakopening, neem het bakblik eruit en zet de machine in werking zonder inhoud. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de dienst naverkoop.
Op het display verschijnt 'H:HH', nadat u op de START/STOP knop heeft gedrukt.	De temperatuur binnen in de broodbakmachine is te hoog om brood te bakken.	Druk op de START/STOP knop, verwijder de stekker uit het stopcontact, haal het bakblik uit het toestel en laat de broodbakmachine met het deksel open afkoelen.

De motor maakt geluid, maar het deeg wordt niet gekneed.	Het bakblik is niet goed geplaatst of het volume van het deeg is te groot om gekneed te kunnen worden.	Controleer of het bakblik juist is geplaatst en kijk na of het deeg volgens het recept is gemaakt en of alle ingrediënten nauwkeurig zijn afgewogen.
Het brood is te groot en duwt tegen het deksel.	Te veel gist of meel of een te hoge water- of kamertemperatuur	Controleer de temperatuur en verminder de hoeveelheid van de ingrediënten die het probleem veroorzaken.
Het brood is te klein of is niet gerezen.	Geen gist of te weinig gist gebruikt. Gist niet actief door de te hoge watertemperatuur. Gist werd vermengd met zout. De kamertemperatuur is te laag.	Controleer de hoeveelheid gist. Verhoog indien nodig de kamertemperatuur.
Er is te veel deeg en het komt over de rand van het bakblik.	Door de hoeveelheid vloeistof wordt het deeg slap en er is ook te veel gist gebruikt.	Verminder de hoeveelheid vloeistof en volg het recept.
Het brood zakt tijdens het bakken in het midden in.	U hebt het verkeerde meel gebruikt, waardoor het deeg niet rijst. De gist heeft zich te snel vermeerderd of heeft een te hoge temperatuur. Te veel water maakt het deeg nat en slap.	Gebruik broodmeel of een sterker bakpoeder. Controleer de kamertemperatuur en pas aan indien nodig. Pas het recept aan naargelang de hoeveelheid water die opgenomen wordt.
Het brood is te zwaar en de structuur is te vast.	Te veel meel of te weinig water gebruikt. Te veel fruitingrediënten of te veel volkorenmeel gebruikt.	Verminder de hoeveelheid meel of gebruik meer water. Verminder de hoeveelheid gebruikte ingrediënten en gebruik meer gist.
Bij het aansnijden van het brood, blijkt het van binnen hol te zijn.	Te veel water of gist of geen zout gebruikt. De watertemperatuur is te hoog.	Gebruik minder water of gist en controleer of u zout gebruikt hebt. Controleer de watertemperatuur.

Op de buitenkant van het brood zitten droge ingrediënten.	Er worden klevende ingrediënten gebruikt, zoals boter en bananen, enz. Er is niet goed gekneed door het tekort aan water.	Voeg geen klevende ingrediënten aan het deeg toe. Kijk de werking van de broodbakmachine en de hoeveelheid water na.
De korst is te dik en de korstkleur te donker bij het maken van cakes of voedsel met veel suiker.	Verschillende recepten of ingrediënten hebben een groot effect op het bakken. Het gebruik van veel suiker heeft een zeer donkere korstkleur als gevolg.	Als de korstkleur te donker is door het gebruik van veel suiker, druk dan 5 à 10 minuten voor de geplande stoptijd op de START/STOP knop om het programma te onderbreken. Laat het brood of de cake gedurende 20 minuten met het deksel gesloten in het bakblik.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement les instructions de sécurité ci-dessous, avant d'utiliser l'appareil électrique:

- Veillez à ce que la tension du réseau corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon électrique ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal, si vous l'avez laissé tomber ou si d'une manière ou d'une autre l'appareil est endommagé. Adressez-vous au service après - vente ou le centre de service le plus proche pour faire examiner ou réparer l'appareil.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides pour éviter le risque de chocs électriques.
- Retirez la fiche de la prise, si vous ne souhaitez plus utiliser l'appareil, si vous voulez introduire ou enlever des parties ou si vous voulez nettoyer la machine à pain.
- Veillez à ce que le cordon électrique ne soit jamais fortement plié ou n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
- N'utilisez que des accessoires recommandés par le fabricant pour éviter le risque de lésions.
-Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou par des personnes manquantes de l'expérience ou de connaissance, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Ne placez l'appareil pas à proximité de brûleurs à gaz, de fours électriques ou dans un four chauffé.
- Soyez extrêment prudent quand vous déplacez l'appareil lorsque celui-ci contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne touchez pas les parties mouvantes et tournantes, si la machine à pain est en train de fonctionner.
- Ne branchez pas l'appareil, s'il n'y a pas d'ingrédients dedans.
- Ne frappez jamais sur le moule à pain pour enlever le pain. Cela pourrait endommager le moule.
- Ne introduisez jamais de feuille de métal ou d'autres matériaux métalliques dans la machine à pain pour éviter le risque d'incendie et de court-circuit.
- Ne couvrez jamais la machine à pain d'un essuie-main ou de quelque chose d'autre. Il est important que la chaleur et la vapeur puissent s'échapper. Si vous couvrez la machine à pain ou si l'appareil entre en contact avec des matériaux inflammables, il y a toujours le risque d'incendie.
- Débranchez toujours l'appareil, avant de retirer la fiche de la prise.
- N'utilisez pas la machine à pain pour d'autres fins que celles pour lesquelles l'appareil est destiné.

- Cet appareil est équipé d'une fiche mise à la terre. Veillez à ce que la prise dans votre maison soit aussi mise à la terre.
- N'utilisez pas la machine à pain à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil sans le moule à pain pour éviter d'endommager l'appareil.
- Conserver ces instructions pour réference ultérieure.

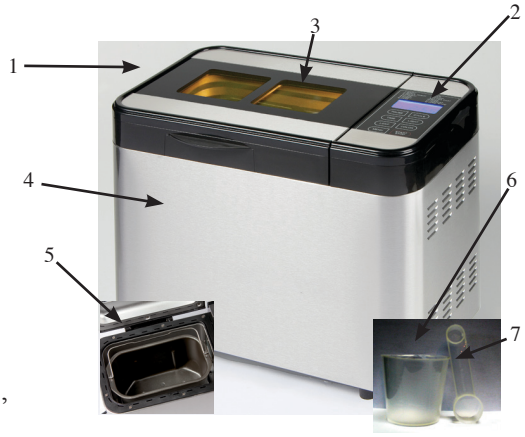
Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

L'appareil n'est pas destiné à être mise en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par commande à distance séparé.
Cet appareil ne peut pas être utilisé par des personnes, y compris les enfants, avec une capacité physique, sensorielle ou mentale limitée. Ces personnes ne peuvent également pas utiliser l'appareil si elles ne disposent pas de suffisamment d'expérience ou de connaissances de l'appareil, à moins qu'elles aient reçues les instructions ou soient sous la surveillance d'une personne compétente et responsable de leur sécurité. Il faut en tous temps surveiller les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

PARTIES

1. Couvercle
2. Panneau de contrôle
3. Fenêtre d'observation
4. Boîtier
5. Moule à pain
6. Verre gradué
7. Cuillère mesure



PANNEAU DE CONTRÔLE

- Indication du programme sélectionné
- Durée de fonctionnement de chaque programme

Dès que vous avez introduit la fiche dans la prise, vous entendrez un signal sonore et sur l'écran apparaîtra '1 2:55, 1200g, MEDIUM'. Le double point entre '2'

et ‘55’ ne clignotera pas tout le temps. ‘1’ indique le programma sélectionné. ‘1200g’ et ‘MEDIUM’ indiquent les réglages sélectionnés.

START/STOP

Ce bouton sert à démarrer et arrêter le programme de cuisson sélectionné.
Appuyez pendant environ une seconde sur START/STOP pour démarrer un programme. Vous entendrez un signal sonore bref. Le double point sur l’écran commencera à clignoter et le programme démarrera. Vous ne pourrez appuyer d’autre bouton que START/STOP, LIGHT et PAUSE, après que le programma de cuisson a démarré.
Appuyez de nouveau pendant environ une seconde sur START/STOP pour arrêter un programme. Vous entendrez un signal sonore bref, ce qui indique que le programma s’est arrêté.

MENU

A l’aide du bouton MENU vous pouvez régler les différents programmes. Chaque fois que vous appuyez sur MENU (suivi par un signal sonore bref), un autre programme sera sélectionné. Si vous continuez à appuyer, les 12 programmes apparaîtront l’un après l’autre sur l’écran. Sélectionnez le programme souhaité. Ci-dessous chaque programme est expliqué plus en détail.

PROGRAMMES

1 NORMAL (basis): C’est le programme le plus utilisé pour faire du pain blanc.
2 PAIN COMPLET (whole wheat): Ce programme est le plus convenable pour faire des pains lourds, comme le pain complet et le pain aux céréales. Nous conseillons de ne pas utiliser la fonction de la minuterie à retardement pour avoir de bons résultats.
3 FRANÇAIS (french): Le temps de pétrissage et de levage de la pâte est plus long que dans le programme NORMAL .
4 RAPIDE (quick): C’est le programme que vous pouvez sélectionner si vous voulez faire un pain blanc dans une période plus courte. Par conséquence le pain sera plus petit que lorsque vous auriez utilisé le programme NORMAL.
5 SUCRÉ (sweet): Ce programma est convenable pour faire entre autres du pain aux raisins.
6 CAKE (cake): En sélectionnant ce programme, il faut utiliser du bicarbonate de soude ou de la levure chimique pendant le procès de levage.
7 CONFITURE (jam): C’est le programme pour préparer de la confiture délicieuse et fraîche. Attention! Veillez à ce que les pépins et les noyaux soient enlevés des ingrédients avant de les introduire dans le moule à pain. Les pépins pointus pourraient endommager la couche anti-adhésive.
8 PÂTE (dough): En sélectionnant ce programme, vous pouvez seulement faire de la pâte et la faire lever.
9 SUPER RAPIDE (ultra fast): Vous pouvez utiliser ce programme pour faire un pain dans une période qui est encore plus courte que celle du programme RAPIDE. Le pain

aura une structure plus dense.
10 CUISSON (bake): C'est le programme à utiliser pour de la pâte qui est déjà tout prête, que vous avez par exemple déjà faite à l'avance. La pâte ne peut que être cuite. Ce programme sert aussi à raccourcir le temps de cuisson des réglages sélectionnés.
11 DESSERT (dessert): C'est le programme utilisé pour faire des desserts.
12 FAIT MAISON (home made): En utilisant ce programme, vous pouvez régler le temps de pétrissage, de levage et de cuisson, ainsi que la fonction de maintien au chaud selon votre propre besoin :
KNEAD1: 6-14 minutes
RISE1: 20-60 minutes
KNEAD2:5-20 minutes
RISE2: 5-120 minutes
RISE3: 0-120 minutes
BAKE: 0-80 minutes
KEEP WARM: 0-60 minutes

Appuyez une fois sur CYCLE. KNEAD1 apparaîtra sur l'écran LCD. Appuyez sur TIME pour régler les minutes. Appuyez de nouveau sur CYCLE pour confirmer.

Appuyez encore une fois sur CYCLE pour passer à l'étape suivante. RISE1 apparaîtra sur l'écran LCD. Appuyez ensuite sur TIME pour régler les minutes. Si vous maintenez TIME enfoncé, les minutes s'additionneront plus vite. Appuyez sur CYCLE pour confirmer.
Réglez ainsi aussi les autres étapes. Une fois que vous avez fini, appuyez finalement sur START/STOP pour confirmer tous les réglages.
Appuyez encore une fois sur START/STOP pour démarrer le programme.
Note: ce réglage peut être sauvegardé dans la mémoire de la machine à pain.

COLOR

A l'aide de ce bouton vous pouvez régler la couleur de la croûte (légère, moyenne ou foncée).

LOAF

Appuyez sur ce bouton pour sélectionner la dimension du pain : 1000g, 1200g ou 1400g. Dès que vous aurez sélectionné la dimension souhaitée, l'écran affichera la dimension correspondante.
Le temps de cuisson peut varier en fonction de la dimension du pain.
Il est seulement possible d'utiliser ce bouton en sélectionnant les programmes suivants: NORMAL, PAIN COMPLET, FRANÇAIS, SUCRÉ et SUPER RAPIDE.
Note:

TIME

Si vous voulez que l'appareil ne commence pas à fonctionner immédiatement, vous

pouvez utiliser ce bouton pour retarder la mise en marche.
Vous pouvez régler la minuterie à retardement comme suivant :
1 Sélectionnez le programme (MENU), la couleur de la croûte (COLOR) et la dimension du pain (LOAF).
2 Appuyez sur TIME pour régler la minuterie à retardement. Attention : le délai à régler doit comprendre le temps de cuisson.
Exemple: supposez qu'il soit 20h30 et que vous désiriez que votre pain soit prêt à 7h le lendemain matin. Appuyez sur TIME jusqu'à ce qu'il apparaisse 10:30 sur l'écran (chaque fois que vous appuyez sur le bouton, le délai s'augmente avec 10 minutes), car dix heures et demie seront bien passées à partir du moment où vous avez appuyé sur TIME jusqu'au moment où le pain devra être prêt (à 7h du matin).
3 Appuyez sur STOP/START pour activer la minuterie à retardement. Le double point sur l'écran clignotera et l'écran affichera le compte à rebours indiquant le temps restant. Note : La durée maximale de la minuterie à retardement est 13 heures. N'utilisez pas la minuterie à retardement, si vous utilisez des ingrédients périssables, comme des oeufs, du lait frais, des fruits et des oignons.

LIGHT

Appuyez une fois sur ce bouton et la lumière s'allumera. Ainsi vous pouvez suivre le procès de cuisson. Si vous appuyez endéans la minute encore une fois sur le bouton , la lumière s'éteindra. Après une minute, il n'est plus nécessaire d'appuyer sur le bouton, car la lumière s'éteindra automatiquement.

PAUSE

Une fois que le programme est démarré, vous pouvez toujours interrompre le procès à n'importe quel moment, en appuyant sur le bouton PAUSE.
Le programme s'arrêtera, mais le réglage est sauvegardé dans la mémoire et le temps restant clignotera sur l'écran. Appuyez encore une fois sur PAUSE pour reprendre le programme sélectionné.

FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

Après la cuisson, le pain est encore maintenu au chaud automatiquement pendant une heure. Si vous désirez enlever le pain plus tôt, vous pouvez arrêter cette fonction, en appuyant sur START/STOP.

MÉMOIRE

S'il y aurait une interruption de courant pendant le procès du programme de cuisson, le procès de cuisson recommencera automatiquement après 10 minutes, même sans que vous appuyiez sur START/STOP. Si la durée d'interruption dépasse les 10 minutes, le réglage ne peut pas être sauvegardé dans la mémoire. Il faut alors enlever tous les ingrédients du moule à pain, introduire de nouveaux ingrédients et démarrer de nouveau la machine à pain. Si la pâte n'était pas encore en train de lever pendant l'interruption de courant, vous pouvez appuyer sur START/STOP immédiatement et

redémarrer le programme.

VERROUILLAGE PANNEAU DE CONTRÔLE

Pour verrouiller le panneau de contrôle, vous appuyez d'abord sur CYCLE et après sur COLOR. Une fois que le panneau de contrôle a été verrouillé, aucun bouton de contrôle, sauf CYCLE et COLOR, ne peut être utilisé. Grâce à cette fonction, le procès de cuisson ne peut pas être interrompu involontairement et les enfants ne pourront pas utiliser la machine à pain, quand vous n'êtes pas à proximité de l'appareil. Si vous désirez ne pas utiliser cette fonction, les boutons de contrôle seront quand même verrouillés, cinq minutes après que le programme de cuisson a commencé.
Vous devrez d'abord déverrouiller l'appareil, si vous voulez utiliser les boutons de contrôle.

ENVIRONNEMENT

Cette machine à pain fonctionnera bien à toutes les températures, mais selon vous l'utilisez dans une pièce très chaude ou très froide, la dimension du pain peut varier. Nous vous conseillons de maintenir la température ambiante entre 15°C et 34°C.

MESSAGE D'ERREUR SUR L'ÉCRAN

1. S'il apparaît 'H HH' sur l'écran, après que vous avez appuyé sur START/STOP, cela veut dire que la température dans la machine à pain est encore trop élevée. Arrêtez le programme de cuisson, ouvrez le couvercle et laissez refroidir l'appareil pendant 10 à 20 minutes.
2. S'il apparaît 'E E0' ou 'E E1' sur l'écran, après que vous avez appuyé sur START/STOP, le capteur de température ne fonctionne pas. Faites examiner l'appareil par un électricien qualifié.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Si vous utilisez la machine à pain pour la première fois, il est possible que vous apperceviez de la fumée et une certaine odeur. Cela est parfaitement normal et n'est que temporaire. Veillez à ce que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil.
1. Contrôlez si toutes les parties et tous les accessoires sont inclus et que l'appareil n'a pas été endommagé.
2. Nettoyez toutes les parties selon les instructions du dernier paragraphe 'Maintenance et nettoyage'.
3. Sélectionnez BAKE et faites fonctionner la machine à pain pendant 10 minutes, sans qu'il y ait quelque chose dedans. Laissez refroidir l'appareil et nettoyez toutes les parties de nouveau.
4. Séchez bien toutes les parties et montez la machine à pain. L'appareil est maintenant prêt à l'usage.

MODE D'EMPLOI

1. Placez le moule à pain et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à

ce qu'il se mette en place (vous entrendrez un clic).
Fixez le crochet pétrisseur sur l'axe. Nous conseillons d'utiliser de la margarine résistante à la chaleur, avant de placer le crochet pétrisseur, pour éviter que la pâte adhère au crochet pétrisseur et pour que vous puissiez enlever facilement le pain de la machine à pain.
2. Mettez les ingrédients dans le moule à pain de la façon suivante et dans l'ordre suivant :
La moitié de la farine nécessaire
L'eau/le lait
Le beurre/l'huile
Éventuellement des oeufs
Le reste de la farine nécessaire
Le sucre (mettez le sucre d'une côté)
Le sel (mettez le sel de l'autre côté)
La levure (mettez la levure dans un petit trou au milieu)
Attention! Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec l'eau. Il est possible que l'eau active la levure, avant que les ingrédients ne soient suffisamment mélangés et pétris.
3. Fermez le couvercle doucement et introduisez la fiche dans la prise.
4. Appuyez sur MENU jusqu'à ce que vous ayez sélectionné le programme souhaité.
5. Appuyez sur COLOR pour sélectionner la couleur de croûte souhaitée.
6. Appuyez sur LOAF pour sélectionner la dimension souhaitée.
7. Réglez éventuellement la minuterie à retardement en appuyant sur TIME.
8. Appuyez pendant environ une seconde sur START/STOP.
9. Pendant les programmes NORMAL, PAIN COMPLET, FRANÇAIS, RAPIDE, SUCRÉ, CAKE, SUPER RAPIDE et FAIT MAISON, vous entendrez des signales sonores indiquant que vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients. Il est possible qu'il s'échappe de la vapeur quand vous ouvrez le couvercle pendant la cuisson. C'est tout à fait normal.
10. À la fin du procès de cuisson, vous entendrez un signal sonore. Appuyez pendant environ une seconde sur START/STOP pour arrêter le programme. Ouvrez le couvercle, tournez le moule à pain contre le sens des aiguilles d'une montre en utilisant des gants de cuisine et enlevez le moule à pain de la machine à pain.
ATTENTION: Le moule à pain et le pain peuvent être très chauds! Soyez prudent !
11. Laissez refroidir le moule à pain, avant d'enlever le pain. Essayez de détacher prudemment les côtés du pain du moule à pain avec une spatule anti-adhésive.
12. Mettez le moule à pain à l'envers sur une grille ou une surface propre et secouez-le légèrement jusqu'à ce que le pain se détache.
13. Laissez refroidir le pain pendant environ 20 minutes, avant de couper le pain. Nous vous conseillons de couper le pain avec un couteau électrique. Si vous utilisez un couteau de cuisine ou un couteau à fruits, le pain peut perdre sa forme.
14. Si, à la fin du programme de cuisson, vous n'êtes pas là et vous n'avez pas appuyé sur START/STOP, le pain est encore maintenu au chaud automatiquement pendant une

heure. Une fois cette heure écoulée, vous entendrez 10 signaux sonores.
15. Retirez la fiche de la prise, quand la machine à pain est prête ou quand l'appareil n'est pas utilisé.
ATTENTION: Utilisez le crochet pour enlever le crochet pétrisseur au fond du pain. Le pain est chaud! Soyez donc extrêment prudent et utilisez des gants de cuisine.
NOTE: Conservez le pain dans un sac en plastique fermé ou dans une boîte, si vous n'avez pas mangé le pain entier. À température ambiante normale, le pain peut généralement être conservé jusqu'à 3 jours au maximum. Si vous voulez conserver le pain plus longtemps, vous pouvez le conserver dans un sac en plastique fermé ou dans une boîte dans le réfrigérateur pendant quelques jours. Vu qu'il n'y a pas de conservateurs dans le pain que vous faites vous-même, la durée de conservation est plus courte que celle du pain du magasin.

MODE D'EMPLOI SPÉCIAL ...

pour le programme RAPIDE

Pendant leprogramma RAPIDE la machine à pain fait des pains dans une période courte avec de la levure chimique ou du bicarbonate de soude au lieu d'avec de la levure. Pour obtenir un résultat parfait, nous conseillons de d'abord verser tous les ingrédients liquides au fond du moule à pain et d'ajouter là-dessus les ingrédients solides. Au début du pétrissage, les ingrédients solides pourraient s'accumuler dans les coins du moule à pain. Par conséquent, il est important que vous aidiez à pétrir, en utilisant une spatule en caoutchouc, pour éviter des grumeaux de farine.

pour le programme SUPER RAPIDE
Pendant le programme SUPER RAPIDE la machine à pain peut cuire du pain dans une période encore plus courte que pendant le programme RAPIDE. Par conséquent, la structure du pain est plus dense. En sélectionnant ce programme, vous devez tenir compte de la température de l'eau, parce que celle-ci peut influencer negativement la fermentation. Si la température de l'eau est trop basse, le pain ne lèvera pas assez et n'aura pas la dimension attendue. Si, par contre, elle est trop élevée, les composants actifs dans la levure seront anéantis et cela influence aussi le résultat de cuisson. La température de l'eau idéale est entre 45°C et 50°C. Utilisez donc toujours, avant de sélectionner le programme SUPER RAPIDE, un thermomètre de cuisson pour contrôler la température de l'eau.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE
Retirez la fiche de la prise et laissez refroidir l'appareil, avant de le nettoyer.
- Moule à pain: enlevez le moule à pain en le tournant contre le sens des aiguilles d'une montre et en le retirant de l'appareil à l'aide de la poignée. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du moule à pain avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'objets pointus ou d'abrasifs pour éviter que la couche anti-adhésive soit endommagée. Le moule à pain doit être entièrement sec, avant d'être replacé de

nouveau.
ATTENTION: Placez le moule à pain dans la machine à pain, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il se mette en place (vous entendrez un clic). Si le moule à pain est bloqué, tournez-le légèrement, jusqu'à ce qu'il soit placé correcement, et poussez-le vers le bas.
-Crochets pétrisseurs: Si vous avez des difficultés à enlever le crochet pétrisseur du pain, vous pouvez utiliser le crochet. Nettoyez le crochet pétrisseur avec un chiffon humide. Tant le moule à pain que les crochets pétrisseurs peuvent être mis dans le lave-vaisselle.
-Boîtier: Nettoyez l'extérieur de la machine à pain avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'abrasifs pour ne pas ternir la couche brillante. N'immergez jamais le boîtier dans de l'eau.
ATTENTION: Il n'est pas nécessaire d'enlever le couvercle avant de nettoyer l'appareil.
-Veillez à ce que la machine à pain soit complètement refroidie, qu'elle soit propre et sèche et que le couvercle soit fermé, avant que vous rangiez l'appareil.

EXPLICATION DES INGRÉDIENTS POUR FAIRE DU PAIN

1. La farine de pain

La farine de pain a un taux élevé de gluten et contient beaucoup de protéines. Elle a une bonne élasticité et grâce à celle-ci, la dimension du pain est maintenue sans que le pain s'affaisse, une fois que la pâte a levé. Son taux de gluten étant plus élevé que celui de la farine commune, elle peut être utilisée pour faire des pains plus grands et plus riches en fibres. La farine de pain est l'ingrédient le plus important pour faire du pain.

2. La farine commune

La farine commune est un mélange de blé tendre raffiné et de blé dur et est spécialement utilisée pour faire des pains avec le programme RAPIDE et des cakes.

3. La farine complète

La farine complète se fait de grains de blé et contient des sons et des germes de blé. La farine complète est plus lourde et plus nourissante que la farine commune. Généralement le pain fait avec de la farine complète est plus petit. C'est pourquoi beaucoup de récettes combinent la farine complète et la farine de pain pour obtenir de meilleurs résultats.

4. La farine de blé noir

La farine de blé noir, parfois aussi appelé 'la farine rustique', est une sorte de farine avec un taux de fibres élevé qui se ressemble à la farine complète. Pour obtenir un pain grand, il faut l'utiliser en combinaison avec la farine de pain.

5. La poudre pour faires des cakes

La poudre pour faire des cakes est faite en moulant du blé tendre ou du blé pauvre en protéines. Elle est utilisée spécialement pour faire des cakes.

6. La farine de maïs ou la farine d'avoine

La farine de maïs et la farine d'avoine sont faites respectivement de maïs et d'avoine. On utilise ces ingrédients pour faire du pain complet et pour améliorer le goût et la structure du pain.

7. Le sucre

Le sucre est très important pour la couleur de croûte et le goût du pain. En outre, cet ingrédient est aussi utilisé comme substance alimentaire dans le pain à la levure. Généralement on utilise du sucre blanc, mais dans certains cas, aussi le sucre roux, le sucre glace ou le sucre de canne est utilisé.

8. La levure

Pendant le procès de fermentation du gaz carbonique est libéré, ce qui rend le pain plus aéré et les fibres plus doux. Pour qu'elle s'accroisse rapidement, la levure a besoin de carbones de sucre et de farine. Généralement il y a trois espèces de levure : la levure fraîche, la levure sèche active et la levure instantanée. La levure instantanée est plus utilisé et agit plus vite que la levure sèche active, mais le procès de fermentation est meilleur, quand vous utilisez la levure sèche active.
La conversion de la quantité de levure sèche active vers la quantité de levure instantanée va comme suit :

1 cuillère à thé de levure sèche active = ¾ cuillère à thé de levure instantanée
1,5 cuillères à thé de levure sèche active = 1 cuillère à thé de levure instantanée
2 cuillères à thé de levure sèche active = 1,5 cuillères à thé de levure instantanée

La levure doit être conservée dans le réfrigérateur. Sinon, les composants actifs seront anéantis à température élevée. Vérifiez toujours avant de l'utiliser si la levure est encore fraîche, en contrôlant la date limite d'utilisation. Après l'avoir utilisée, remettez la levure toujours le plus vite possible dans le réfrigérateur. Si le pain ou la pâte ne lèvent pas, c'est souvent dû à de la levure dont la date d'expiration est passée. Ainsi vous pouvez contrôler si la levure est encore fraîche et active ou non :

1) Versez une demi tasse de l'eau chaude (45-50°C) dans un verre gradué.
2) Ajoutez une cuillère à thé de sucre blanc et remuez le tout. Éparpillez maintenant deux cuillères à thé de levure sur l'eau.
3) Placez le verre gradué pendant 10 minutes dans un endroit chaud. Ne remuez pas l'eau.
4) L'écume doit presque remplir la tasse entière. Sinon, la date d'expiration de la levure est passée et la levure n'est par conséquent plus active.

9. Le sel

Le sel est nécessaire pour améliorer le goût du pain et en plus, il donne de la couleur à la croûte. Le sel peut toutefois également empêcher que la levure lève. C'est pourquoi il est important de ne pas utiliser trop de sel dans une récette. Si vous ne voulez pas utiliser de sel, vous pouvez aussi omettre cet ingrédient, mais le pain sera par conséquent plus grande.

10. Les oeufs

Les oeufs améliorent la structure du pain et donnent plus de valeur nutritive au pain.

11. La graisse, le beurre et l'huile végétal

La graisse amollit le pain et grâce à la graisse, vous pouvez aussi conserver votre pain plus longtemps. Le beurre doit toujours être fondu ou être coupé en petits morceaux, avant d'être utilisé.

12. La levure chimique

La levure chimique est surtout utilisée dans les programmes SUPER RAPIDE et CAKE. Il ne faut pas de temps pour faire lever la pâte, vu qu'il se produit une réaction chimique pendant le procès de cuisson.

13. Le bicarbonate de soude

Le bicarbonate de soude a la même fonction que la levure chimique et peut aussi être uitlisé en combinaison avec cet ingrédient.

14. L'eau et d'autres liquides

L'eau est un ingrédient essentiel pour faire du pain. La température de l'eau idéale est entre 20°C et 25°C ; sauf le programme SUPER RAPIDE demande une température de l'eau entre 45 et 50°C. L'eau peut aussi être remplacée par du lait frais ou de l'eau mélangée avec 2% de lait en poudre, ce qui améliore le goût et la couleur de croûte du pain. Selon quelques récettes, on peut aussi ajouter du jus (comme le jus de pomme, d'orange ou de citron) afin de donner plus de goût au pain.

MESURE DES INGRÉDIENTS

Ce qui est important pour faire du bon pain, c'est bien mesurer les quantités de chaque ingrédient. Pour ce faire, nous vous conseillons d'utiliser un verre gradué ou une cuillère mesure. C'est primordial pour obtenir un résultat de cuisson parfait.

1. Mesure des ingrédients liquides

Nous vous conseillons de mesurer l'eau, le lait frais ou la solution de lait en poudre à l'aide du verre gradué. Placez le verre gradué sur une surface horizontale pour pouvoir bien voir la graduation. Nettoyez toujours le verre gradué, avant de mesurer d'autres ingrédients.

2. Mesure des ingrédients solides

Il est conseillable de mesurer les ingrédients solides, en les transvasant prudemment dans le verre gradué et en les aplanissant ensuite avec un couteau. Ne tassez pas les ingrédients pour pouvoir encore ajouter des ingrédients supplémentaires, car cela aura un effet sur l'équilibre dans la récette. De petites quantités peuvent être mesurées avec la cuillère mesure.

3. L'ordre des ingrédients à ajouter

Ajoutez les ingrédients dans l'ordre comme décrit dans le paragraphe 'Mode d'emploi'.

La farine ne peut pas se mouiller et la levure ne peut être ajoutée que sur la farine sèche.

Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec le sel. Les ingrédients de fruit ne peuvent être ajoutés qu'après le signal sonore. Si vous utilisez la minuterie à retardement, vous ne pouvez jamais utiliser d'ingrédients périssables comme des fruits ou des oeufs.

S'IL Y AURAIT DES PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Pendant la cuisson, de la fumée sort de l'orifice de ventilation.	Quelques ingrédients adhèrent à l'élément de chauffage lors de la première utilisation ; il y a des restes d'huile sur l'élément de chauffage	Retirez la fiche de la prise et nettoyez l'élément de chauffage. Soyez prudent. Faites fonctionner la machine à pain lors de la première utilisation avec le couvercle ouvert et sans qu'il y ait quelque chose dedans.
La croûte est trop épaisse au fond du pain.	Le pain a été maintenu au chaud trop longtemps et par conséquent, trop de l'eau s'est évaporée.	Enlevez le pain plus vite, sans le maintenir au chaud.

Vous éprouvez des difficultés à enlever le pain du moule à pain.	Le crochet pétrisseur adhère à l'axe dans le moule à pain.	Remplissez le moule à pain avec de l'eau chaude, après que vous en avez enlevé le pain. Laissez tremper le crochet pétrisseur pendant 10 minutes. Ensuite, enlevez-le et nettoyez-le.
Les ingrédients ne sont pas bien mélangés et le résultat de cuisson est mauvais.	Le programme sélectionné n'est pas approprié. Le couvercle a été ouvert quelques fois. Le pain est sec et la croûte n'est pas dorée. La résistance de la pâte à mélanger est trop forte, les crochets pétrisseurs ne peuvent pas pétrir et tourner correctement.	Sélectionnez le programme approprié. N'ouvrez pas le couvercle avant la fin du programme. Contrôlez l'ouverture du crochet pétrisseur, enlevez le moule à pain et faites fonctionner l'appareil sans contenu. Si vous continuez à avoir ce problème, contactez le service après-vente.
Il apparaît 'H HH' sur l'écran, après que vous avez appuyé sur START/ STOP.	La température dans la machine à pain est encore trop élevée pour pouvoir cuire du pain.	Appuyez sur START/ STOP, retirez la fiche de la prise, enlevez le moule à pain et laissez refroidir la machine à pain avec le couvercle ouvert.

Le moteur fait du bruit, mais la pâte n'est pas bien pétrie.	Le moule à pain n'a pas été placé correctement ou il y a trop de pâte qui doit être pétrie.	Contrôlez si le moule à pain a été placé correctement et vérifiez si la pâte a été faite selon la récette et si tous les ingrédients ont été mesurés d'une manière précise.
Le pain est trop grand de manière que le couvercle ne peut plus être fermé.	Trop de levure ou trop de farine ou la température de l'eau ou la température ambiante est trop élevée.	Contrôlez la température et vérifiez la quantité des ingrédients.
Le pain est trop petit ou n'a pas levé.	Vous n'avez pas utilisé de levure ou trop peu de levure. La levure n'est pas active à cause de la température de l'eau trop élevée. La levure a été mélangée avec du sel. La température ambiante est trop basse.	Contrôlez la quantité de levure. Augmentez la température ambiante, si nécessaire.
Il y a tellement de pâte que celle-ci dépasse le bord du moule à pain.	Trop de levure a été utilisée, ainsi que trop de liquides et par conséquent la pâte est trop ramollie.	Réduisez la quantité de liquides et suivez la récette.
Pendant le cuisson, le pain s'affaisse au centre.	Vous n'avez pas utilisé la farine correcte. C'est pourquoi la pâte ne lève pas. La levure agit trop vite ou a une température trop élevée. Un excès d'eau rend la pâte humide et ramollie.	Utilisez de la farine de pain ou de la levure chimique plus puissante. Utilisez la levure à température ambiante. Adaptez la quantité d'eau dans la récette selon la capacité d'absorption d'eau.

Le pain est trop lourd et la structure est trop dense.	Vous avez utilisé trop de farine ou trop peu d'eau. Vous avez utilisé trop d'ingrédients de fruit ou trop de farine complète.	Réduisez la quantité de farine ou utilisez plus d'eau. Réduisez la quantité d'ingrédients utilisés et utilisez plus de levure.
Quand vous entamez le pain, il semble vide à l'intérieur.	Vous avez utilisé trop d'eau ou trop de levure ou pas de sel. La température de l'eau est trop élevée.	Utilisez moins d'eau ou de levure et vérifiez si vous avez utilisé du sel. Contrôlez la température de l'eau.
À l'extérieur du pain il y a des ingrédients secs.	Vous avez utilisé des ingrédients collants, comme le beurre et les bananes, etc. La pâte n'a pas été pétrie bien à cause du manque d'eau.	N'ajoutez pas d'ingrédients collants. Vérifiez si la machine à pain fonctionne bien et contrôlez la quantité d'eau.
La croûte est trop épaisse et la couleur de croûte trop foncée, si vous faites des cakes ou des préparations avec beaucoup de sucre.	Des récettes et des ingrédients différents ont beaucoup d'effet sur le cuisson. Si vous utilisez beaucoup de sucre, le pain aura une couleur de croûte très foncée.	Si la couleur de croûte est trop foncée parce que vous avez utilisé trop de sucre, appuyez 5 à 10 minutes avant la fin du programme sur START/STOP pour interrompre le programme. Laissez le pain ou le cake pendant 20 minutes dans le moule à pain avec le couvercle fermé.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie folgende Sicherheitshinweise gründlich durch, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen:
Kontrollieren Sie ob die Netzspannung Ihrer Steckdosen der Spannung auf dem Typenschild des Gerätes entsprechen
Verwenden Sie das elektrische Gerät nicht, wenn die Schnur oder der Stecker beschädigt sind, oder wenn das Gerät nicht entsprechend funktioniert. Auch im Falle, dass das Gerät gefallen oder auf andere Art und Weise beschädigt worden ist, nehmen Sie dieses bitte nicht in Gebrauch, sondern bringen Sie es zum Servicedienst des Herstellers oder einem Servicecenter in Ihrer Nähe.
Berühren Sie nicht die warmen Teile des Gerätes, sonder gebrauchen Sie die Handgriffe und Knöpfe.
Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. So vermeiden sie die Gefahr von Stromschlägen.
Ziehen Sie stets den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht gebrauchen, Zubehörteile entfernen/anschließen oder das Gerät reinigen möchten.
Lassen Sie die Schnur nicht über den Tischrand oder eine warme Oberfläche hängen.
Gebrauchen Sie bitte ausschließlich Zubehörteile, die vom Lieferanten empfohlen werden, um Unfälle zu vermeiden.
Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von einem Gas- oder Elektro-Ofen. Stellen Sie das Gerät ebenfalls nicht in einen erwärmten Ofen.
Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät transportieren und sich heißes Öl oder andere warme Flüssigkeiten in ihm befinden.
Berühren Sie die Teile, die sich bewegen und drehen, wenn die Maschine in Gebrauch ist, nicht.
Schalten Sie das Gerät nicht ein, sofern sich keine Zutaten in der Backform befinden.
Wenden Sie niemals Gewalt an, wenn sie das Brot aus der Backform nehmen, ansonsten könnte diese beschädigt werden.
Stecken Sie keine Alufolie oder andere metallene Materialien in die Brotbackmaschine, um das Risiko auf Brand oder Kurzschluss zu vermeiden.
Bedecken Sie die Brotbackmaschine niemals mit einem Handtuch oder ähnlichem. Die Wärme und der Dampf müssen entweichen können. Falls die Brotbackmaschine zugedeckt ist oder das Gerät in Kontakt mit brennbarem Material kommt, kann das einen Brand verursachen.
Schalten Sie das Gerät erst ab, bevor sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
Gebrauchen sie das Gerät ausschließlich zum Brot backen und nicht für andere Zwecke, für welche es nicht geeignet ist.
Dieses Gerät ist mit einem geerdeten Stecker ausgerüstet. Sorgen Sie dafür, dass auch die Steckdosen bei Ihnen zu Hause geerdet sind.
Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt oder in einem ähnlichen Umfeld geeignet wie zum Beispiel:

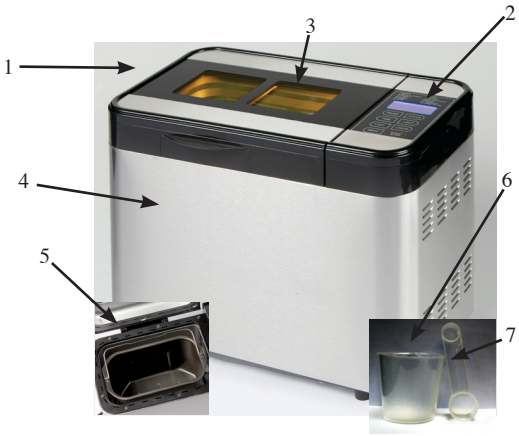
- Küchenecke für Personal von Geschäften, Büros und ähnlichen beruflichen Umgebungen.

- Bauernhöfe.
- Hotel- und Motelzimmer und andere Umgebungen mit einem residenzartigen Charakter.
- Gästezimmer oder ähnliche Zimmer

Achtung: Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung bedient werden.
Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit motorischen oder mentalen Einschränkungen bedient werden. Auch Personen mit wenig Erfahrung und technischer Kenntnis dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder vorheriger Einweisung bedienen. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen können.

ÜBERSICHT KOMPONENTEN

1. Deckel
2. Kontroll-Display
3. Sichtfenster
4. Gehäuse
5. Backform
6. Messbecher
7. Messlöffel



KONTROLL-DISPLAY

Anzeige des gewählten Programms
Zeitspanne des jeweiligen Programms
Sobald der Stecker der Brotbackmaschine in der Steckdose steckt ist ein akustisches Signal zu hören und auf dem Display erscheint ‘1 2:55, 1200g, MEDIUM’.
Der Doppelpunkt zwischen ‘2’ und ‘55’ leuchtet nicht konstant auf. ‘1’ gibt das gewünschte Programm an. ‘1200g’ und ‘MEDIUM’ geben die gewünschten Einstellungen an.

START/STOP KNOPF

Dieser Knopf dient zum Starten und Stoppen des gewählten Backprogramms.
Drücken Sie 1,5 Sekunden den START/STOP Knopf, um ein Programm zu starten. Sie werde ein kurzes akustisches Signal hören. Der Doppelpunkt auf dem Display beginnt nun zu flackern und das Programm wird starten. Nachdem ein Backprogramm gestartet ist können Sie lediglich noch die Knöpfe START/STOP, LIGHT und PAUSE betätigen.

Drücken Sie 1,5 Sekunden auf den START/STOP Knopf, um ein Programm zu stoppen. Si werde ein kurzes akustisches Signal hören, welches angibt, dass das Programm gestoppt ist.

MENU KNOPF

Mit dem MENU Knopf können sie verschiedene Programme wählen. Jedes Mal, wenn Sie diesen Knopf betätigen (dies wird jeweils durch ein kurzes akustisches Signal begleitet), wird ein anderes Programm gewählt. Sofern Sie weiterhin den Knopf drücken werden alle 12 Programme nacheinander auf dem Display erscheinen. Wählen sie das gewünschte Programm. Im folgenden Text finden sie die Erklärung der 12 Menüs:

1 NORMAL (basis): Das ist das meist verwendete Programm zum Backen von Weißbrot.
2 VOLLKORN (whole wheat): Dieses Programm ist besonders geeignet für Brot mit dichter Struktur, wie z.B. Vollkorn- oder Mehrkornbrot. Bei diesem Brot sollte man nicht die Verlängerungsfunktion benutzen, da diese das Resultat beeinflussen kann.
3 FRANZÖSISCH (french) Die Knet- und Gehzeit ist bei diesem länger, als beim Standardprogramm.
4 SCHNELL (quick): Dieses Programm können wählen, wenn Sie in kurzer Zeit ein Weißbrot machen wollen. Durch die kürzere Programmzeit müssen Sie allerdings berücksichtigen, dass Ihr Brot kleiner sein wird, als beim Standard-Backprogramm
5 SÜSS (sweet): Dieses Programm eignet sich unter Anderem für Rosinenbrot.
6 KUCHEN (cake): Bei diesem Programm muss während des Gehens Backsoda oder Backpulver hinzugefügt werden.
7 Dieses Programm ist zum Zubereiten für herrlich frische Marmelade. Achtung: Sorgen Sie dafür, dass die Kerne des Obsts entfernt sind, bevor Sie diese in die Backform geben. Die Scharfen Kanten der Kerne könnten die Anti-Haftschicht des Behälters beschädigen.
8 TEIG (dough) Mit diesem Programm können Sie Teig zubereiten und gehen lassen, ohne diesen abzubacken.
9 SUPERSCHNELL (ultra fast): Dieses Programm ist speziell, um in noch kürzerer Zeit als beim „SCHNELL“ Programm ein Brot zu backen. Durch die kurze Backzeit ist es ein sehr festes Brot.
10 BACKEN (bake) Dieses Programm dient für fix-und-fertigen Teig, den Sie z.B. im Voraus gemacht haben. Sie können den Teig mit dem Programm abbacken. Das Programm wird ebenfalls benutzt, um die Backzeit von gewählten Einstellungen zu verkürzen.
11 DESSERTS (desserts) Dieses Programm benutzt man zum Zubereiten von Desserts.
12 HAUSGEMACHT (home made) Mit diesem Programm können Sie die Knet-, Geh-, Back- und Warmhaltezeit nach eigenem Belieben einstellen.

KNEAD1: 6-14 Minuten
RISE1: 20-60 Minuten
KNEAD2:5-20 Minuten
RISE2: 5-120 Minuten

RISE3: 0-120 Minuten
BAKE: 0-80 Minuten
KEEP WARM: 0-60 Minuten

Drücken Sie ein Mal auf den CYCLE Knopf. Auf dem Display erscheint KNEAD1. Drücken Sie auf den TIME Knopf, um die Minuten einzustellen. Drücken Sie zur Bestätigung auf den CYCLE Knopf. Drücken Sie erneut auf den CYCLE Knopf, um zum folgenden Menüpunkt zu wechseln. Auf dem Display erscheint RISE1. Drücken Sie auf den TIME Knopf, um die Minuten einzustellen. Wenn Sie den TIME Knopf gedrückt halten werden die Minuten schneller durchlaufen. Drücken Sie Den CYCLE Knopf, um Ihre Einstellung zu bestätigen. Stellen Sie auf die gleiche Weise alle weiteren Punkte ein. Drücken Sie schlussendlich auf den START/STOP Knopf, um alle Einstellungen zu bestätigen. Drücken Sie danach auf den START/STOP Knopf, um das Programm zu starten. INFO: Diese Einstellungen können im Speicher der Brotbackmaschine bewahrt werden.

COLOR KNOPF

Mit diesem Knopf können Sie die Bräunung der Kruste (LIGHT, MEDIUM, DARK) wählen.

LOAF KNOPF

Drücken Sie auf diesen Knopf, um die gewünschte Größe Ihres Brotes zu wählen. Sie haben die Wahl zwischen 1000g, 1200g oder 1400g. Sobald Sie die gewünschte Größe ausgewählt haben wird auf dem Display die übereinstimmende Größe erscheinen. Je nach Größe kann die Backzeit variieren. Sie können diesen Knopf nur bei folgenden Programmen betätigen: NORMAL, VOLLKORN, FRANZÖSISCH, SÜSS und SUPERSCHNELL.

ZEITVERZÖGERUNG

Dieser Knopf dient zur Zeitverzögerung. Sie können diesen Knopf betätigen, wenn Sie möchten, dass Ihre Brotbackmaschine zu einem späteren Zeitpunkt beginnt zu arbeiten. Diese Funktion stellen sie folgendermaßen ein:
1 Wählen Sie das Programm (MENU), die Bräunung der Kruste sowie die Größe des Brotes.
2 Drücken Sie den TIME Knopf, um die Zeitverzögerung einzustellen. Achten Sie darauf, dass die Backzeit nicht in der Zeitverzögerung inbegriffen ist.
Beispiel: es ist 20.30 Uhr und Sie möchten am folgenden Tag um 7.00 Uhr morgens frisch gebackenes Brot haben. Drücken Sie auf den TIME Knopf bis dass 10.30 auf dem Display erscheint (per Knopfdruck steigt die Einstellung um 10 Minuten). 10.30 gibt die Zeitspanne an, zwischen dem Drücken auf den TIME Knopf bis hin zum frisch gebackenen Brot am nächsten Morgen um 7.00 Uhr, also 10,5 Std.
3 Drücken sie auf den START/STOP Knopf, um die Zeitverzögerung zu aktivieren. Der Doppelpunkt auf dem Display wird flackern und die Zeit beginnt ab dann

abzulaufen bis zu dem Moment, wenn das Brot fertig sein muss.
HINWEIS: Sie können maximal 13 Zeitverzögerungen einstellen. Gebrauchen Sie die Funktion der Zeitverzögerung nicht, wenn Sie Zutaten verwenden, die nur kurz haltbar sind, wie z.B. Eier, frische Milch, Früchte und Zwiebeln.

LIGHT KNOPF

Drücken sie ein Mal auf den LIGHT Knopf und das Licht wird angehen, so dass Sie dem Backprozess folgen können. Wenn sie innerhalb einer Minute nochmals den Knopf betätigen wird das Licht wieder ausgehen. Nach einer Minute geht das Licht automatisch aus.

PAUSE KNOPF

Sie können jederzeit den PAUSE Knopf drücken, um das laufende Programm zu unterbrechen. Das Programm wird dann stoppen, jedoch bleiben Ihre Einstellungen erhalten und die Restzeit des Programms wird auf dem Display aufblinken. Wenn Sie nochmals den PAUSE Knopf drücken wird das Programm fortgesetzt.

WARMHALTEFUNKTION

Nach dem Backprozess kann das Brot noch für eine Stunde in der Brotbackmaschine warm gehalten werden. Sofern Sie diese Funktion früher beenden wollen drücken Sie auf den START STOP Knopf.

Falls der Strom während des Backprozesses ausfällt wird dieser automatisch nach 10 Minuten wieder gestartet, auch ohne, dass Sie den START STOP Knopf betätigen müssen. Falls der Stromausfall länger dauert werden sich die Einstellungen nicht länger im Speicher des Gerätes behalten. In diesem Fall müssen Sie alle Zutaten aus der Backform entfernen und danach wieder in die Form gegeben werden. Die Brotbackmaschine muss wieder angeschaltet werden. Sofern sich der Teig noch nicht im Gehrprozess befunden hat können Sie umgehend den START STOP Knopf drücken, um das Programm von Beginn an wieder zu starten.

TASTEN DES KONTROLL-DISPLAYS SPERREN

Sie können die Tasten des Kontroll-Displays sperren, indem Sie erst auf den CYCLE Knopf drücken und anschließend auf den COLOR Knopf.
Sobald das Kontroll-Display gesperrt ist, kann keine Taste, außer der CYCLE und COLOR Taste mehr betätigt werden. Durch diese Funktion verhindert, dass der Backprozess ungewollt unterbrochen wird und dass Kinder das Display nicht bedienen können, wenn Sie nicht dabei sind. Wenn sie diese Funktion nicht gebrauchen, werden die Kontroll-Tasten 5 Minuten, nachdem das Programm gestartet ist, gesperrt. Wenn Sie die Brotbackmaschine bedienen möchten müssen Sie erst wieder das Gerät entsperren.

UMGEBUNG

Die Brotbackmaschine ist wenig Temperaturveränderungen unterworfen, jedoch können sich größere Temperaturschwankungen in der Größe des Backgutes äußern. Die ideale Umgebungstemperatur für die Maschine liegt zwischen 15°-34°C.

WARNHINWEISE AUF DEM DISPLAY

Wenn auf dem Display ‚H HH' erscheint, nachdem Sie den START STOP Knopf betätigt haben, ist die Temperatur im Bachraum noch zu hoch. Sie müssen in diesem Fall das Backprogramm stoppen. Öffnen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10 bis 20 Minuten abkühlen.
Wenn auf dem Display ‚E E0' oder ‚E E1' erscheint, nachdem Sie den START STOP Knopf gedrückt haben, arbeite der Temperatursensor nicht gut. In diesem Fall sollten Sie das Gerät im qualifizierten Fachhandel nachsehen lassen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Wenn Sie die Brotbackmaschine zum ersten Mal gebrauchen kann es sein, dass Sie Rauch oder einen fremden Geruch wahrnehmen. Das ist normal und sollte Sie nicht beunruhigen. Sorgen Sie dafür, dass rund um das Gerät ausreichende Belüftung ist. Kontrollieren Sie, ob alle Zubehörteile anwesend sind und dass das Gerät nicht beschädigt ist.
Reinigen Sie alle Zubehörteile gemäß den Anweisungen im Kapitel „REINIGUNG UND PFLEGE"
Wählen sie die BAKE Einstellung und lassen Sie das Gerät 10 Minuten mit leerer Backform backen. Lassen Sie danach das Gerät abkühlen und reinigen Sie erneut die Zubehörteile.
Trocknen Sie alle Teile gründlich ab und setzen Sie die Maschine wieder ineinander. Das Gerät ist nun fertig zum Gebrauch.

GEBRAUCHSWEISE

1. Setzen Sie die Backform in das Gerät und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis es einklickt. Befestigen Sie den Knethaken an der dafür vorgesehenen Achse. Es empfiehlt sich den Knethaken und die Backform mit hitzebeständiger Margarine einzufetten, damit sich das fertige Backgut gut aus der Form und vom Knethaken entnehmen lässt.
Geben Sie die Zutaten in folgender Reihenfolge in die Backform:

- die Hälfte des benötigten Mehls
- Wasser/Milch
- Butter/Öl
- Eventuell Eier
- Den Rest des benötigten Mehls
- Zucker (tun sie den Zucker an eine Seite)
- Salz (tun Sie das Salz an die andere Seite)
- Hefe (tun Sie die Hefe in eine Kuhle in der Mitte)

Achtung! Die Hefe darf nicht mit dem Wasser in Kontakt kommen, da das Wasser den Gehprozess in Gang setzen könnte, bevor alle Zutaten ausreichend miteinander

vermengt sind.
Schließen Sie vorsichtig den Deckel und stecken Sie en Stecker in die Steckdose.
Drücken Sie auf den MENU Knopf bis Sie das gewünschte Programm gewählt haben.
Drücken Sie den COLOR Knopf, um die gewünschte Bräunung zu wählen.
Drücken Sie den LOAF Knopf, um die gewünschte Größe zu wählen.
Stellen sie, sofern gewünscht, die Zeitverzögerung an, indem Sie auf den TIME Knopf drücken.
Drücken Sie ungefähr 1,5 Sekunden auf den START/STOP Knopf
Während der folgenden Programme weisen akustische Signale darauf hin, dass sie Zutaten hinzufügen können: NORMAL; VOLLKORN; FRANZÖSISCH; SCHNELL; SÜSS; KUCHEN; SUPERSCHNELL und HAUSGEMACHT. Öffnen Sie den Deckel und fügen Sie die Zutaten hinzu. Es ist möglich, dass während des Backprozesses Dampf entsteht und durch den Deckel entweicht. Das ist völlig normal.
Wenn der Backprozess beendet ist ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie für 1,5 Sekunden auf den START STOP Knopf, um das Programm zu beenden. Öffnen Sie den Deckel und drehen Sie die Backform mit Backhandschuhen gegen den Uhrzeigersinn aus seiner Position und entfernen Sie diese aus dem Gerät.
ACHTUNG: Die Backform und das Brot können äußerst warm sein. Seien Sie darum besonders vorsichtig.
Lassen sie die Backform abkühlen, bevor Sie das Brot entnehmen. Machen Sie mit einem Anti-Haftspatel vorsichtig die Seitenränder des Brotes von der Backform los. Drehen Sie die Backform um und setzen Sie diese auf einen Rost oder eine saubere Oberfläche. Schütteln sie nun vorsichtig die Backform, bis dass sich das Brot löst.
Lassen sie das Brot ungefähr 20 Minuten abkühlen, bevor Sie es schneiden. Es empfiehlt sich das Brot mit einem elektrischen Messer zu schneiden. Wenn Sie das Bot manuell schneiden kann es passieren, dass die Schnitten eine unschöne Form bekommen.
Wenn Sie nicht anwesend sind, wenn der Backprozess beendet ist, wird das Brot noch eine Stunde warm gehalten. Nach dieser Zeit ertönen 10 akustische Signaltöne.
Zeihen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn der Backprozess beendet und die Maschine nicht mehr gebraucht wird.
ACHTUNG: Bitten benutzen Sie den Metallhaken, um den Knethaken unten aus dem Brot zu entfernen. Das Brot ist sehr warm. Seien Sie darum sehr vorsichtig an den Seitenwänden.
HINWEIS: Bewahren Sie das Brot in einer geschlossenen Plastikhülle oder einer Brotbox, sofern es nicht völlig verzehrt worden ist. Bei normaler Zimmertemperatur kann Brot maximal 3 Tage aufbewahrt werden. Wenn sie Ihr Brot länger aufbewahren wollen, können Sie es in einer geschlossenen Plastikhülle einige Tage im Kühlschrank lagern. Da sich in selbst gemachtem Brot keine Konservierungsstoffe befinden, ist es kürzer haltbar, als Brot aus dem Geschäft.

SPEZIELLE GEBRAUCHSANWEISUNG

Für das SCHNELL Programm

Mit dem SCHNELL Programm backt die Brotbackmaschine mit Backsoda oder Backpulver anstelle von Hefe in kurzer Zeit Brot. Um ein perfektes Ergebnis zu erzielen empfehlen wir Ihnen erst die flüssigen Zutaten in die Backform zu geben und dann erst die trocken Zutaten. Es kann sein, dass sich die trockenen Zutaten am Anfang in den Ecken der Backform ansammeln. Darum ist es wichtig einen Gummispatel als Hilfsmittel beim Kneten zu gebrauchen und somit Knubbelchen im Teig zu vermeiden.

Für das SUPERSCHNELL Programm
Mit dem SUPERSCHNELL Programm kann die Brotbackmaschine in noch kürzerer Zeit ein Brot backen. Doch hierdurch wird die Struktur des Brotes fester. Bei diesem Programm ist die Temperatur des Wassers sehr wichtig, das dies den Gehprozess negativ beeinflussen kann. Wenn die Wassertemperatur zu niedrig ist, wird das Brot nicht ausreichend gehen. Wenn die Wassertemperatur zu hoch ist werden die aktiven Bestandteile in der Hefe zerstört und hat dies auch einen Einfluss auf das Backresultat. Die ideale Wassertemperatur liegt zwischen 45°-50°C. Gebrauchen Sie deswegen beim Gebrauch des SUPERSCHNELL Programms ein Kochthermometer, um die Wassertemperatur zu kontrollieren.

REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor sie es reinigen.
Backform: Entfernen sie die Backform aus dem Gerät, indem Sie diese mit Hilfe des Handgriffs gegen den Uhrzeigersinn aus der Halterung drehen. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite der Form mit einem feuchten Tuch. Gebrauchen Sie keine scharfen Gegenstände oder Scheuermittel, um die Anti-Haftschicht nicht zu beschädigen. Die Backform muss völlig trocken sein, bevor Sie diese wieder in das Gerät setzen.
Achtung: Setzen Sie die Backform in die Brotbackmaschine und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn bis diese in ihrer Position fest geklickt ist.
Knethaken: Wenn sich der Knethaken nur mühsam aus dem Brot entfernen lässt benutzen Sie den Metallhaken dafür. Reinigen Sie den Knethaken gründlich mit einem feuchten Tuch. Sowohl der Knethaken als auch die Backform sind spülmaschinengeeignet.
Gehäuse: Reinigen Sie die Außenseite der Maschine mit einem feuchten Tuch. Benutzen Sie hierfür keine Scheuermittel. Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser.
Achtung: Der Deckel muss zu Reinigung nicht entfernt werden.
Stellen Sie sicher, dass die Brotbackmaschine völlig abgekühlt, sauber und trocken ist und dass der Deckel geschlossen ist, bevor Sie diese lagern.

ERLÄUTERUNG DER ZUTATEN

Brotmehl
Brotmehl hat einen hohen Glutenanteil und befasst Proteine, wodurch es elastische

Eigenschaften bekommt und während des gehen nicht einsackt. Durch seinen hohen Glutenanteil ist dieses Mehl für größere Brote mit besserer Faserstruktur geeignet. Brotmehl ist die wichtigste Zutat, um Brot zu machen.

Herkömmliches Mehl
Herkömmliches Mehl ist eine Mischung aus feinem weichem und hartem Weizen und wird speziell für Brotbackmischungen und Kuchen gebraucht.

Vollkorn Weizenmehl
Vollkorn Weizenmehl wird aus Weizenkörnern gemacht und beinhaltet Kiele und Vollkornsamen. Vollkorn Weizenmehl ist schwerer und nährreicher als herkömmliches Mehl. Im Allgemeinen sind Brote, die aus Vollkorn Weizenmehl gemacht sind, kleiner. In vielen Rezepten wird Vollkorn Weizenmehl mit Brotmehl kombiniert, um ein ideales Resultat zu bekommen.

Buchweizenmehl
Buchweizenmehl wird häufig „grobes“ Mehl genannt. Diese kommt, da es reich an Fasern ist. Es ähnelt durch seine Struktur dem Vollkorn Weizenmehl. Dieses Mehl muss in Kombination mit Brotmehl gebraucht werden.

Mehl für Kuchen
Mehl für Kuchen basiert sich auf gemahlenes weiches Weizenmehl mit niedrigem Proteingehalt und wird speziell gemacht für Kuchenmischungen.

Maismehl oder Hafermehl
Maismehl und Hafermehl werden aus Hafer und Mais gemacht. Diese Zutaten benötigt man, um grobes Brot zu machen und um den Geschmack und die Struktur des Brotes zu verbessern.

Zucker
Zucker ist sehr wichtig für die Bräunung der Kruste und den Geschmack des Brotes. Er wird auch als Nährstoff in Hefebrot gebraucht. Meistens verwendet man hierfür weißen Zucker. Brauner Zucker, Puderzucker und Rohrzucker werden für spezielle Rezepte auch verwendet.

Hefe
Beim Gehprozess entsteht Kohlensäuregas, welches das Brot lockerer und die Fasern weicher macht. Da die Hefe sich schnell vermehren soll, hat diese Kohlenhydrate aus Zucker und Mehl nötig. Im Allgemeinen gibt es drei Hefesorten: frische Hefe, aktive Trockenhefe und Trockenhefe. Trockenhefe ist die am häufigsten verwendete Hefe und wirkt schneller als aktive Trockenhefe. Dafür sorgt aktive Trockenhefe für ein besseres aufgehen des Teigs.
Nachfolgend erhalten Sie die Umrechnungswerte zwischen aktiver Trockenhefe und

Trockenhefe:
1 Teelöffel aktive Trockenhefe = 3/4 Teelöffel Trockenhefe
1,5 Teelöffel aktive Trockenhefe = 1 Teelöffel Trockenhefe
2 Teelöffel aktive Trockenhefe = 1,5 Teelöffel Trockenhefe
Hefe muss im Kühlschrank aufbewahrt werden, da sonst ihre aktiven Bestandteile bei zu hohen Temperaturen zerstört werden.
Vergewissern Sie sich stets vor dem Backen, ob Ihre Hefe noch frisch und das Haltbarkeitsdatum noch nicht abgelaufen ist.
Stellen Sie die Hefe nach Gebrauch so schnell wie möglich wieder in den Kühlschrank. Häufig ist zu alte Hefe dafür verantwortlich, dass der Brotteig nicht aufgeht.
Folgendermaßen können Sie kontrollieren, ob Ihre Hefe noch brauchbar ist:
Schütten Sie eine halbe Kaffeetasse warmes Wasser (45-50°C) in einen Messbecher Fügen Sie einen Teelöffel warmes Wasser hinzu und verrühren Sie beides. Streuen sie danach 2 Teelöffel Hefe in das Wasser.
Setzen Sie den Messbecher für ca. 10 Minuten an einen warmen Platz. Währenddessen nicht im Wasser rühren.
Die Flüssigkeit wird zu schäumen beginnen. Der Schaum muss bis zum Rand des Messbechers kommen. Falls kein oder wenig Schaum entsteht ist die Hefe zum Backen nicht mehr geeignet.

Salz
Salz ist zur Geschmacksverbesserung des Brotes nötig. Ebenfalls sorgt Salz für eine gleichmäßige Bräunung der Kruste. Jedoch kann Salz auch dafür verantwortlich sein, dass der Gehprozess der Hefe nicht nach Wunsch verläuft. Sein Sie darum sparsam mit Salz in Ihren Rezepten. Falls Sie kein Salz verwenden möchten können sie dies auch weglassen. Jedoch müssen Sie dann damit rechnen, dass das Brot etwas größer wird.

Eier
Eier verbessern die Struktur des Brotes und geben ihm mehr Nährstoffe.

Fett, Butter, pflanzliche Öle
Fettstoffe machen das Brot weicher und sorgen dafür, dass Sie das Brot länger aufbewahren können. Butter sollte man vor Gebrauch erst schmelzen oder in kleine Stücke schneiden.

Backpulver
Backpulver braucht man vor allem für das schnelle Aufgehen von Brot bei kurzem Backprogramm oder für Kuchen. Bei Backpuder ist es nicht nötig den Teig gehen zu lassen, da sich hierdurch beim Backen ein chemischer Prozess in Gang setzt.

Backsoda

Backsoda hat dieselbe Funktion wie Backpulver und kann auch in Zusammenwirkung mit Backpulver gebraucht werden.

Wasser und andere Flüssigkeiten
Wasser ist als Zutat für Brot essentiell. Die ideale Wassertemperatur liegt zwischen 20-25°C. Nur zum Bereiten eines Brotes mit kurzer Backzeit ist eine Wassertemperatur von 40-45°C nötig. Anstelle von Wasser kann auch frische Mich oder eine Mischung aus 2% Milchpulver mit Wasser verwendet werden. Dies verbessert den Geschmack und die Bräunung der Kruste.

Bei machen Rezepten wird auch Früchtesaft (wie z.B. Apfelsaft, Apfelsinensaft und Zitronensaft) benutzt, um mehr Geschmack in das Brot zu bringen.

ABMESSEN DER ZUTATEN

Besonders wichtig ist das genaue Abmessen/ der Zutaten. Es empfiehlt sich einen Messbecher oder Messlöffel zum abmessen der Zutaten zu gebrauchen. Dies ist sehr wichtig für das schlussendliche Backresultat.

Flüssige Zutaten abmessen
Wasser, frische Milch oder ähnliche Flüssigkeiten kann man am Besten mit einem Messbecher abmessen. Setzen Sie den Messbecher auf eine horizontale Ebene, um die Markierungen gut sehen zu können. Reinigen Sie den Messbecher gründlich, bevor Sie ihn zum abmessen gebrauchen.

Trockene Zutaten abmessen
Trockene Zutaten kann man am Besten abmessen, indem man Sie vorsichtig in den Messbecher füllt. Drücken Sie die Zutaten nicht an, um mehr Menge in den Messbecher füllen zu können. Dies könnte das Gleichgewicht des Rezeptes beeinflussen. Bei kleinen Mengen nimmt man besser den Messlöffel.

Reihenfolge der Zutaten
Fügen Sie die Zutaten in der Reihenfolge zu, wie beim Punkt „Gebrauchsweise“ beschrieben. Das Mehl darf nicht feucht werden und die Hefe muss auf das trockene Mehl getan werden. Sorgen Sie dafür, dass Mehl und Salz nicht in Kontakt miteinander kommen. Fruchtzutaten dürfen erst nach dem akustischen Signal zugefügt werden. Falls Sie die Zeitverzögerung einstellen dürfen sie keine Zutaten wie z.B. Früchte oder Eier gebrauchen. Dies wegen der eingeschränkten Haltbarkeit dieser Zutaten.

BEI PROBLEMEN

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Es kommt während des Backens Rauch aus den Belüftungsschlitzen.	Einige Zutaten bleiben beim ersten Backen an den Wärmeelementen hängen. Es befinden sich Ölreste auf den Wärmeelementen.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und reinigen Sie die Wärmeelemente. Seien Sie dabei sehr vorsichtig. Backen Sie beim ersten Gebrauch ohne Inhalt und mit offenem Deckel.
Die Brotkruste ist an der Unterseite zu dick.	Sie haben das Brot zu lange in der Form warm halten lassen, wodurch zu viel Feuchtigkeit verdampft ist.	Nehmen Sie das Brot schneller aus der Backform, ohne es warm halten zu lassen.
Das Brot lässt sich schwierig aus der Backform nehmen.	Der Knethaken bleibt am Befestigungspin hängen und lässt sich nicht lösen.	Füllen Sie Wasser in die Backform und lassen Sie den Knethaken ca. 10 Minuten darin einweichen. Danach können Sie ihn aus der Form entfernen und reinigen.
Die Zutaten werden schlecht gemengt. Das Backresultat ist nicht zufriedenstellend.	Sie haben das verkehrte Programm gewählt. Sie haben den Deckel ein paar Mal geöffnet und das Brot ist trocken und hat keine braune Kruste. Der Knethaken kann durch zu hohen Wiederstand nicht kneten oder sich drehen.	Wählen Sie das geeignete Backprogramm. Öffnen Sie nicht den Deckel während der Teig geht. Kontrollieren Sie die Öffnung des Knethakens. Nehmen Sie die Backform aus der Maschine und lassen sie diese ohne Inhalt laufen. Sofern das Problem weiterhin besteht nehmen Sie Kontakt mit unserem Servicedienst auf.
Auf dem Display erscheint ‘H:HH’, nachdem Sie den START/STOP Knopf betätigt haben.	Die Temperatur in der Maschine ist zu hoch, um Brot zu backen.	Drücken Sie auf den START/STOP Knopf. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nehmen Sie die Bakcform aus dem Gerät und lassen Sie es abkühlen.
Der Motor arbeitet, aber der Teig wird nicht geknetet.	Die Backform sitzt nicht gut in der Verankerung und die Teigmenge ist zu groß, um geknetet werden zu können.	Kontrollieren Sie, ob die Backform richtig in der Verankerung sitzt und ob der Teig nach Rezept gemacht ist. Kontrollieren sie ob alle Zutaten richtig abgewogen sind.
Das Brot ist zu groß und drückt gegen den Deckel.	Sie haben zu viel Hefe/ Mehl gebraucht oder die Wasser-/Raumtemperatur ist zu hoch.	Kontrollieren Sie die Temperatur und verringern Sie die Menge der Zutaten, die das Problem verursacht haben.

Das Brot ist zu klein und nicht aufgegangen.	Sie haben zu wenig oder keine Hefe gebraucht. Die Hefe hat durch zu hohe Wassertemperatur ihre Funktion verloren. Die Hefe ist in Kontakt mit Salz genommen. Die Raumtemperatur ist zu niedrig.	Kontrollieren Sie die Hefemenge. Erhöhen Sie, falls nötig, die Raumtemperatur.
Es ist zu viel Teig und er kommt über den Rand der Backform.	Sie haben zu viel Flüssigkeit zugefügt oder zu viel Hefe zugefügt.	Verringern Sie die Flüssigkeitsmenge und halten Sie sich an die Anweisungen im Rezept.
Das Brot sackt während des Backens in der Mitte ein.	Sie haben nicht das richtige Mehl benutzt, wodurch der Teig nicht aufgeht. Die Hefe hat sich zu schnell vermehrt oder die Raumtemperatur ist zu hoch. Zu viel Flüssigkeit macht den Teig zu nass und klebrig.	Benutzen Sie das richtige Mehl oder fügen Sie mehr Backpulver hinzu. Kontrollieren Sie die Raumtemperatur und passen Sie diese, falls nötig, an. Passen Sie das Rezept entsprechend dem Flüssigkeitsbedarf an.
Das Brot ist zu schwer und mit zu fester Struktur.	Sie haben zu viel Mehl oder zu wenig Wasser benutzt. Sie haben zu viel Früchte oder zu viel Vollkormehl benutzt.	Verringern Sie die Mehlmenge oder fügen Sie mehr Wasser zu. Verringern Sie die Menge der Zutaten und benutzen Sie mehr Hefe.
Beim Anschneiden des Brotes sehen Sie innen Hohlräume.	Sie haben zu viel Wasser oder Hefe benutzt. Sie haben kein Salz benutzt. Die Wassertemperatur ist zu hoch.	Benutzen Sie weniger Wasser oder Hefe und vergewissern Sie sich, ob Sie Salz hinzugefügt haben. Kontrollieren Sie die Wassertemperatur.
An der Außenseite des Brotes befinden sich trockenen Zutaten.	Sie haben klebrige Zutaten, wie z.B. Butter, Bananen usw. benutzt. Der Teig konnte nicht gut geknetet werden, da zu wenig Wasser zugefügt worden ist.	Benutzen Sie keine klebrigen Zutaten für den Teig. Vergewissern Sie sich, dass die Maschine richtig arbeitet und kontrollieren Sie die zugefügte Wassermenge.
Die Kruste ist zu dick und die Bräunung zu stark bei Kuchen und Gebäck mit viel Zucker.	Verschiedene Rezepte oder Zutaten haben einen großen Effekt auf das Backresultat. Die Zugabe von viel Zucker hat als Folge, dass die Kruste beim Backen stark gebräunt wird.	Wenn die Bräunung der Kruste durch zufügen von einer großen Zuckermenge zu dunkel wird drücken Sie 5-10 min vor Programmschluss auf START STOP, um das Programm zu unterbrechen. Lassen Sie das Brot/ den Kuchen 20 min mit geschlossenem Deckel in der Backform ruhen.

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read the following safety instructions carefully before you start using the appliance:
- Check to make sure that the mains voltage matches the information shown on the nameplate of the appliance.
- Do not use the appliance if the electric lead or plug is damaged, if the appliance is not working properly, if you have dropped it or if it is damaged in any other way.
. Take the appliance to the manufacturer's after-sales service department or to the nearest service centre for repair or servicing.
- Do not touch the hot surfaces. Use the handles or knobs.
- In order to prevent electric shocks do not immerse the appliance in water or any other liquids.
- Remove the plug from the electric socket when the appliance is not being used, if you add or remove parts or if you want to clean the bread baking machine.
- Do not let the electric lead hang over the edge of a table or touch a warm/hot surface.
- To avoid bodily injury use only accessories recommended by the manufacturer.
- Do not place the appliance near a gas or electric oven or in a heated oven.
- Use extreme caution when moving the appliance if it contains hot oils or other hot liquids.
- Do not touch the moving and rotating parts when the breadmaker is in operation.
- Do not switch the appliance on if there are no ingredients in it.
- Never hit the baking tin to release the bread. This can damage the baking tin.
- In order to avoid the risk of fire or a short circuit do not insert aluminium foil or other metal materials/objects in the breadmaker.
- Never cover the breadmaker with a towel or other material. The heat and steam must always be allowed to escape. Covering the breadmaker or allowing it to come into contact with combustible material(s) may result in fire.
- Always switch the appliance off first before removing the electric plug from the electric socket.
- Do not use the breadmaker for any purpose other purpose than that for which it is intended
- This appliance is equipped with an earthed plug. Make sure that the electric socket you use in your house is earthed too.

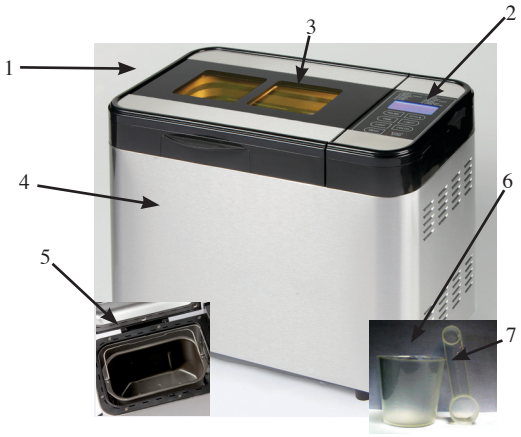
This appliance is only for household use or environments of a similar character such as :

- kitchens that are used by personnel of shops, office or other similar professional environments.
- Farms
- Hotel rooms and motel rooms and other similar environments with a residential character.
- Bed and breakfast or similar.

Attention : this appliance may not be used with an external timer or seperate remote

control.
This devise is not for use by persons, including children, with any kind of impairment, such as, physical, sensorial or mental incapacity. These persons are also not permitted to use the devise if they have limited experience or insufficient knowledge, unless they have received the necessary instructions for use or are otherwise being supervised by people ensuring their safety. Make sure that children cannot play with the device.

Parts



1. Lid
2. Control panel
3. Display window
4. Casing
5. Baking tin
6. Measuring cup
7. Measuring spoon

Control panel

- indication of the selected programme
- duration of each programme

As soon as the plug of the breadmaker is inserted into the electric socket you will hear a beep and “1 2:55, 1200g, MEDIUM” will be visible on the display. The colon between 2 and 55 will not flicker constantly.
1 indicates the selected programme. 1200g and MEDIUM indicate the chosen settings.

START/STOP BUTTON

This button is used to start and stop the selected baking programme.
To start a programme press for 1.5 seconds on the START/STOP button. You will hear a short beep. The colon in the display will start flashing and the programme will start. Once a baking programme has started the START/STOP, PAUSE and LIGHT buttons are the only ones that will work.
To stop a programme press for 1.5 seconds on the START/STOP button. You will hear a short beep, which means that the programme has stopped.

MENU BUTTON

Use the MENU to select the different programmes. Each time you press on MENU (followed by a short beep) a different programme will be selected. If you keep pressing all 12 programmes will be displayed in succession. Select the desired programme. Please see below for the explanations of the 12 menus:

1 NORMAL (basic): This is the main programme for making white bread.
2 WHOLEMEAL: This programme is most suitable for making heavy breads, such

as wholemeal and mixed grain. Less satisfying results may be obtained if the delay function is used in combination with this programme.
3 FRENCH: The kneading and rising time is longer than that of the normal programme.
4 QUICK: This is the programme you can select if at a particular moment you wish to make a white bread within a short time. You should keep in mind that the shorter time will mean that your bread will be smaller than that obtained using the normal programme.
5 SWEET: This programme is suitable for making raisin bread, etc.
6 CAKE: In this programme baking powder or baking soda are used during the rising process.
7 JAM: This is the programme for preparing delicious fresh jam. Please note! Make sure that seeds and kernels are removed from the ingredients before placing them in the baking tin. Sharp seeds/kernels may damage the non-stick layer.
8 DOUGH: This programme is intended only for producing dough and letting it rise.
9 ULTRA FAST: This is the programme designed to allow you to produce bread even faster than when using the QUICK programme. The bread has a more solid structure.
10 BAKE: You can use this programme for ready-made dough, for instance, a batch you made earlier. This programme is solely for baking the dough. This is also used to reduce the baking time of the selected settings.
11 DESSERT: This programme is used for making desserts.
12 HOMEMADE: Use this programme for setting the desired kneading/rising/baking times and the keep warm function:

KNEAD1: 6-14 minutes

RISE1: 20-60 minutes

KNEAD2:5-20 minutes

RISE2: 5-120 minutes

RISE3: 0-120 minutes

BAKE: 0-80 minutes

KEEP WARM: 0-60 minutes

Press once on the CYCLE button. KNEAD1 will appear on the LCD screen. Press on the TIME button to set the minutes. Press the CYCLE button to confirm.
Press once more on the CYCLE button to proceed to the next step. RISE1 will appear on the LCD screen. Press on the TIME button to set the minutes. If you keep the TIME button pressed in, the minutes will add up quickly. Press the CYCLE button to confirm.
Set the remaining steps in this manner. Finally, press the START/STOP button to confirm all settings.
Press on the START/STOP button to start the programme.
Please Note: these settings can be stored in the breadmaker’s memory.

COLOUR BUTTON

Use this button to adjust the colour of the bread crust (LIGHT, MEDIUM, and DARK).

LOAF BUTTON

Press this button to select the size of the bread: 1000g, 1200g and 1400g. Once the desired size has been selected the display will show the corresponding size.
Baking times will vary depending on the sizes selected.
You can only use this button for the following programmes: NORMAL, WHOLEMEAL, FRENCH, SWEET and ULTRA FAST.

TIME DELAY

This button is for the time delay. You can use this button if you want the breadmaker to start working at a later time. You set this in the following way:
1 Select the programme (MENU), the colour of the crust (COLOUR) and the size of the loaf (LOAF).
2 Press on the TIME button to set the time delay. Please note that the baking time is included in this time delay setting.
Example: it is 8.30 in the evening and you want to have freshly baked bread at 7 o clock in the morning. Press on the TIME button until 10:30 appears on the display (each time you press on the button 10 minutes are added). After all, ten and a half hours will have passed from the moment you pressed on the TIME button, until the moment that the bread needs to be ready (7 in the morning).
3 Press the STOP/START button to activate the time delay. The colon on the display will flash and the time will now start to run its course until the selected time has been reached and the bread should be ready.
Note: You can set a maximum 13 hour time delay. Do not set the time delay when using perishable ingredients such as eggs, fresh milk, fruit and onions.

LIGHT BUTTON

Press once on the button and the light will switch on and the baking process will begin. If you press the button again within the minute the light will go out. After one minute, the light will switch off automatically.

PAUSE BUTTON

You can press the PAUSE button any time you like to interrupt the baking after it starts. The baking programme will stop, but the setting is retained and the remaining time will flash on the display. Pressing the PAUSE button again will restart the programme.

KEEP WARM FUNCTION

After baking, the bread can be kept warm automatically for one hour. If you want to take the bread out earlier, turn this function off by pressing the START/STOP button.

MEMORY FUNCTION

Should a power failure occur during the course of the selected baking programme, the baking process will restart after 10 minutes even without pressing the START/STOP button. If the power failure lasts longer than 10 minutes the memory function is lost. All ingredients should be removed from the baking tin and re-inserted and the breadmaker restarted. If the dough had not already started to rise during the power failure you can immediately press the START/STOP button and start the programme from the beginning again.

LOCKING FUNCTION CONTROL PANEL

You can lock the control panel by first pressing the CYCLE button and then pressing the COLOUR button.
Once the control panel is locked, no control button except the CYCLE and COLOUR button can be used. Thanks to this function the baking process cannot be interrupted unintentionally and children cannot change any of the breadmaker's selected settings if you are not present. If you do not use this function the control buttons will be locked five minutes after the baking programme starts.
You must first unlock the appliance manually if you want to operate the breadmaker's settings.

ENVIRONMENT

This breadmaker will work well in any temperature, but different sizes may be produced if the appliance is used in a very hot or very cold room. The recommended temperature varies but lies between 15°C and 34°C.

WARNING DISPLAY

1. If on the display "H HH" appears after pressing the START/STOP button, it is an indication that the machine's inside temperature is too high. The baking programme should be stopped. Open the lid and allow the breadmaker to cool down for 10 to 20 minutes.

2. If on the display "E E0" or "E E1" appear after pressing the START/STOP button, the temperature sensor is not working correctly. Make sure you have the machine checked by a qualified person.

FOR FIRST TIME USE

If you are using the breadmaker for the first time you may detect smoke and a particular odour. This is perfectly normal and will pass. Make sure that air is allowed to circulate adequately/freely around the appliance.
1. When unpacking check to make sure that all parts and accessories have been included and that there is no damage to the appliance.
2. Clean all parts as described in the instructions "Maintenance and cleaning".
3. Select the BAKE setting and bake for 10 minutes without placing anything in the

baking tin. Allow to cool and clean all the parts of the breadmaker again.
4. Dry all parts thoroughly and assemble the breadmaker. The appliance is now ready for use.

METHOD OF USE

1. Place the baking tin in the correct position and turn clockwise until it clicks into place.
Fasten the kneading hook onto the shaft. It is advisable to use heat-resistant margarine before placing the kneading hook, to prevent the dough from sticking to the dough hook and to ensure that the bread can be easily removed from the breadmaker.
2. Add the ingredients to the baking tin in the following manner and order:
Half of the required flour
Water/milk
Butter/oil
Eggs if used
The rest of the flour required
Sugar (put the sugar on one side)
Salt (put salt on the other side)
Yeast (place the yeast in a hole in the centre)
Caution! The yeast should not come into contact with the water. Otherwise the possibility exists that the water will activate the yeast before the ingredients are sufficiently mixed and kneaded.
3. Close the lid gently and plug the machine into the electric socket.
4. Press the MENU button until you have selected the desired programme.
5. Press the COLOUR button to select the desired crust colour.
6. Press the LOAF button to select the desired size.
7. If desired, set the time delay by pressing the TIME button.
8. Press the START/STOP button for approximately 1.5 seconds.
9. During the programmes NORMAL, WHOLEMEAL, FRENCH, QUICK, SWEET, CAKE, ULTRA FAST and HOMEMADE, a series of beeps will be heard that indicate you can add ingredients. Open the lid and add ingredients. It is possible that during the baking steam will escape through the opening of the lid. This is normal.
10. When the baking process has been completed a beep will be heard. Press the START/STOP button for 1.5 seconds to stop the programme. Open the lid, turn the baking tin against the anti-clockwise while using oven mitts and remove the baking tin from the breadmaker.
CAUTION: The baking tin and the bread can be very hot! Be very careful!
11. Allow the baking tin to cool before removing the bread. Using a non-stick spatula gently loosen the bread from the sides of the baking tin.
12. Place the baking tin upside down on a wire rack and/or a clean surface and gently shake the bread to loosen it from the baking tin.
13. Allow the bread to cool for about 20 minutes before slicing. We recommend that you cut the bread with an electric knife. If you use a fruit or kitchen knife the bread

may become misshaped.
14. If you are absent and therefore do not press the START/STOP button at the end of the programme, the bread is automatically kept warm for an hour. After that hour, 10 beeping sounds will be made.
15. If you have finished using the breadmaker or are not going to use it remove the plug from the electric socket.
CAUTION: Use the hook to remove the knead hook at the bottom of the bread. The bread is hot. So be extra careful and use oven mitts.
NOTE: Store the bread in a closed plastic bag or a box if not completely eaten. At normal room temperature bread can be stored for up to three days. If you wish to keep bread longer you can store it in a closed plastic bag or box for a few days in the refrigerator. Since homemade bread contains no preservatives, the shelf life is shorter than that of bread from the bakery/shop.

SPECIAL TREATMENT

for the QUICK programme

The QUICK programme allows you to make loaves very quickly through the use of baking powder or baking soda instead of yeast. To obtain a perfect result, we recommend adding all liquid ingredients first so that they are at the bottom of the baking tin and then adding the dry ingredients.
At the start of kneading some of the dry ingredients may accumulate at the sides/in the corners of the baking tin. It is therefore important to use a rubber spatula to help during the kneading in order to prevent flour lumps.

for the ULTRA FAST programme

The breadmaker can produce bread even faster using the ULTRA FAST programme; however, the structure of the bread will be a bit more solid. When using this programme the temperature of the water is very important because this may affect fermentation negatively. If the water temperature is too low the bread will not rise to the expected size. On the other hand, if the temperature is too high, the active ingredients will be destroyed in the yeast and this too will affect the baking results. The ideal temperature is between 45°C and 50°C. So before using the ULTRA FAST programme make sure you use a cooking thermometer to check the water temperature.

MAINTENANCE AND CLEANING

Remove the plug from the electric socket and allow the appliance to cool off before cleaning it.
Baking tin: remove the baking tin by turning it anti-clockwise and with the aid of the handles meant for this purpose. Clean the inside and outside of the baking tin with a damp cloth. To prevent damage to the non-stick layer do not use any sharp objects or abrasive cleaning agents. The baking tin must be thoroughly dried before putting it back into place in the machine.
TAKE CARE: Place the baking tin in the breadmaker and turn it clockwise until it

clicks into place. Once the baking tin is secured, turn it lightly, until it is in the correct position, after which it can be pushed downwards.
Kneading hook: If you have trouble removing the kneading hook from the bread you can use the hook. Thoroughly clean the kneading hook with a damp cloth. Both the baking tin and the kneading hook can be cleaned in the dishwasher.
Outside casing: Clean the outside of the machine with a damp cloth. To protect the shiny surface of the appliance do not use abrasive cleaning agents. Never immerse the casing in water or any other liquid.
TAKE CARE: The lid does not need to be removed from the machine during cleaning. Make sure that the breadmaker has cooled off completely, that it is clean and dry and that the lid is closed before storing the breadmaker.

EXPLANATION OF BREAD INGREDIENTS

Bread flour
Bread flour has high gluten content and contains lots of proteins, meaning it has elastic characteristics that prevent the bread from collapsing during the rising process. Considering the gluten content is higher than with plain flour, it can be used to produce larger breads with better fibre content. Bread flour is the most important ingredient used in bread making.

Plain flour
Plain flour is a mixture of soft and hard refined wheat and is used specially for making quickly-ready bread and cake.

Wholemeal flour
Wholemeal flour is made from wheat grains and contains bran and wheat seeds. Wholemeal flour is heavier and more nutritious than plain flour. In general, bread made from wholemeal flour is smaller. To obtain the best results many recipes make use of a combination of wholemeal and bread flour.

Buckwheat flour
Buckwheat flour that is sometimes known as “coarse flour” is a flour sort with high fibre content and is similar to wholemeal flour. If you want to produce a large loaf you should combine it with bread flour.

Cake powder
Cake powder is based on soft wholemeal flour with low protein content and is used specially for making cake.

Corn flour or oatmeal
Corn flour and oatmeal are respectively made from corn and oats. These ingredients are used to produce coarse breads and to improve the taste and structure of the bread.

Sugar
Sugar is very important for the crust colour and taste of the bread. It is also used as nutrient in yeast bread. White sugar is mainly used. Sometimes brown sugar, castor sugar or demerara sugar can be used too.

Yeast
Carbon dioxide is released during the fermentation process and it makes the bread lighter and the fibres softer. In order for the yeast to be able to multiply rapidly, carbon from sugar and flour are needed. In general, there are three types of yeast: fresh yeast, active dry yeast and instant yeast. Instant gist is used more often and works faster than active dry yeast but active dry yeast produces a better fermentation process.
The conversion of the amount of active dry yeast to the amount of instant yeast takes place as follows:

1 teaspoon active dry yeast = ¾ teaspoon instant yeast
1.5 teaspoons active dry yeast = 1 teaspoon instant yeast
2 teaspoons active dry yeast = 1.5 teaspoons instant yeast

Yeast should be refrigerated because its active ingredients are destroyed at high temperatures. Each time you wish to use the yeast check the expiration date to make sure that it is still fresh. Put the yeast back into the refrigerator as soon as possible after each use. When bread fails to rise the most common fault is that the yeast has become inactive/damaged.
Use the following method to check whether or not the yeast is still active (live) and fresh:
Pour a half cup of warm water (45-50°C) into a measuring cup.
Add 1 teaspoon of white sugar and stir. Then sprinkle 2 teaspoons of yeast into the water.
Place the measuring cup in a warm spot for about 10 minutes. Do no stir the mixture. The foam should fill almost the entire cup. If it fails to do so then it means that the yeast is poor or no longer active.

Salt
Salt is necessary to improve the taste of the bread and to give the crust colour. However, salt can also lead to the yeast failing to rise. So be careful not to use excessive salt in a recipe. If you do not wish to use salt you can omit this ingredient, this will result in slightly larger loaves.

Eggs
Eggs improve the structure of the bread and give it more nutritional value.

Fat, butter and vegetable oil
Fat makes the bread softer and ensures that the bread is given an increased shelf life.

Butter needs to be melted before using it or it can be cut into small dice.

Baking powder
Baking powder is mainly used for making bread and cake rise rapidly. The products do not need to be left to rise; this is because a chemical reaction is created during the baking process.

Baking soda
Baking soda has the same function as baking powder and can also be used in combination with baking powder.

Water and other liquids
Water is an essential ingredient in the bread making process. The ideal water temperature is found between 20°C and 25°C. A temperature of 45-50°C is only necessary if you wish to produce bread very quickly (ultra-fast). The water can be replaced by fresh milk, or a mixture of water with 2% milk powder, through which the taste and the crust colour will be improved. According to some recipes you can also use juice (such as apple juice, orange juice and lemon juice) to give the bread more taste.

MEASURING INGREDIENTS

Measuring all ingredients accurately is essential for making good bread. We strongly recommend that you use a measuring cup or spoon for measuring the correct ingredients. This is very important for the final baking result.

Measuring liquid ingredients
Water, fresh milk or similar liquids are best measured using a measuring cup/jug. Place the measuring cup on a horizontal surface in order to be able to see the markings properly. Clean the measuring cup properly before using it to measure the ingredients.

Measuring dry ingredients
The best way to measure dry ingredients is by carefully scooping them into a measuring cup and then flattening them gently with a knife. Do not press the ingredients down in order to add extra ingredients because this will upset the balance of the recipe. For small amounts the measuring spoon can be used.

Order to add ingredients
Add the ingredients in the order indicated in the instructions found in “Method of Use”. The flour should not be completely wet and the yeast needs to be added on top of the dry flour. Make sure that the yeast does not come into direct contact with the salt. Fruit ingredients can only be added after the beep. If you use the TIME DELAY, you should never use ingredients such as fruit and eggs because they are perishable.

IF PROBLEMS SHOULD OCCUR

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Smoke comes out of ventilation grille during baking.	Some ingredients remained on the heating element after first time use; remains of oil on the heating element.	Remove the plug from the electric socket and clean the heating element. Take care. When baking during first time use without content leave the lid open.
The bread crust is too thick at the bottom.	The bread was left warm for too long in the baking tin, resulting in excessive water loss.	Next time remove the bread earlier without keeping it warm.
It is difficult to remove the bread.	The kneading hook stays attached to the shaft in the baking tin.	Fill the baking tin with hot water after you have removed the bread. Allow the kneading hook to soak for 10 minutes, then remove and clean it.
The ingredients do no mix properly and the baking result is poor.	You selected the wrong baking programme. You opened the lid several times and the bread is dry and doesn't have a brown crust. As a result of excessive resistance the kneading hook is unable to knead and rotate.	Select the correct baking programme. Do not open the lid when the rising process reaches the last stage. Check the opening of the kneading hook, remove the baking tin and switch the machine on without anything in it. If the problem persists get in touch with the after-sales service department.
"H: HH" appears on the display after you press on the START/STOP button.	The temperature in the breadmaker is too high to bake bread.	Press on the START/STOP button, remove the plug from the electric socket, take the baking tin out of the appliance and let the breadmaker cool off with the lid open
The motor makes a noise, but the dough is not kneaded.	The baking tin has been placed incorrectly or the volume of the dough is too large for kneading.	Check to see if the baking tin has been correctly placed and check whether or not the dough was prepared according to the recipe and all ingredients accurately weighed and measured.
The bread is too large and presses against the lid.	Too much yeast or flour, or the water/room temperature is too high.	Check the temperature and reduce the amount of ingredients that cause the problem.

The bread is too small or rises insufficiently.	No yeast or too little used. Inactive yeast through water temperature being too high. Yeast has been mixed with salt. The room temperature is too low.	Check the amount of yeast. Increase room temperature if necessary.
There is too much dough and it rises up over the edge of the baking tin.	The dough is too sloppy as a result of excessive amount of water and too much yeast used.	Reduce liquid content and follow the recipe.
The bread collapses in the centre during baking.	You used the wrong type of flour resulting in failure to rise. The yeast multiplied too rapidly or had a too high temperature. Excessive liquid content makes the dough wet and sloppy.	Use bread flour or more powerful baking powder. Check room temperature and adjust it if necessary. Adjust the recipe in relation to the amount of liquid absorbed.
The bread is too heavy and the structure is too solid.	Too much or too little flour or water. Too many fruit ingredients or too much wholemeal flour.	Reduce the amount of flour or use more water/liquid. Reduce the amount of ingredients and use more yeast.
When cutting the bread it appears to be hollow inside.	Too much water or yeast or no salt used. The water temperature is too high.	Use less water or yeast and check whether or not salt was used. Check the water temperature.
Dry ingredients are found of the outside of the bread.	Sticky ingredients such as butter and bananas, etc. have been used. Kneading was not satisfactory due to water shortage.	Do not add sticky ingredients to the dough. Check to make sure that the breadmaker is working correctly and that the amount of water used is right.
The crust is thick and the crust colour is too dark when making cakes or products containing lots of sugar.	Different recipes or ingredients greatly affect the results of the baking process. The use of lots of sugar results in a very dark crust colour.	If the crust colour is too dark through the use of lots of sugar, press on the START/STOP button 5 to 10 minutes before the planned stop time has been reached so that you interrupt the programme prematurely. Leave the bread or cake in the closed baking tin for 20 minutes.

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

NEŽ ZAČNETE PŘÍSTROJ POUŽÍVAT, PŘEČTĚTE SI DŮKLADNĚ TENTO NÁVOD K POUŽITÍ A PEČLIVĚ HO USCHOVEJTE PRO PŘÍPADNOU POZDĚJŠÍ KONZULTACI.

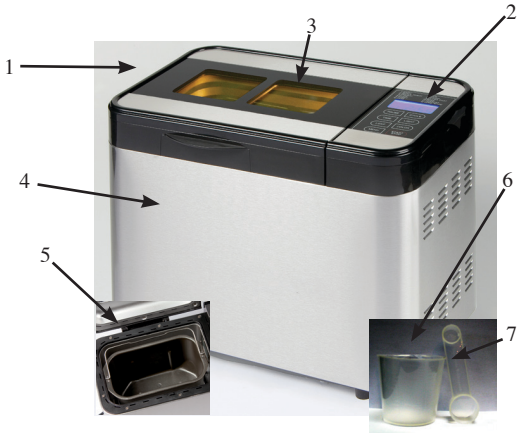
- Přístroj používejte jen k účelům popsaným v návodu k použití a nikdy jej nezapínejte naprázdno
- Nezakrývejte pekárnu utěrkou, ručníkem apod.
- Přístroj připojujte ke zdroji střídavého proudu, a sice k uzemněné zásuvce s napětím uvedeným na typovém štítku přístroje.
- Síťový kabel nikdy neohýbejte a nepokládejte na horké díly!
- Šňůru odvíjejte úplně, abyste zabránili jejímu přehřátí.
- Nestavte přístroj nikdy do blízkosti přístrojů, které vydávají teplo, jako např. kamna, plynové sporáky, varné plotýnky atd. Přístroj by měl stát v určité vzdálenosti od stěn a jiných objektů, které by se mohly vznítit, např. záclony, ručníky (bavlna nebo papír atd.)
- Dbejte na to, aby přístroj stál na rovné a ploché podložce.
- Kdybyste chtěli přístroj přemístit, musí být vypnutý a zchladlý. Při přesunu musíte použít obě ruce.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je poškozená zástrčka, šňůra nebo samotný přístroj,pokud už předmět řádně nefunguje, pokud spadl na zem nebo pokud je jiným způsobem poškozený. Obraťte se pak na vlastníka obchodu nebo na oddělení oprav výrobce. Opravy elektrických přístrojů musí provádět pouze odborníci.V opačném případě mohou mít neodborné opravy následky pro uživatele. Nepoužívejte nikdy díly, které nejsou doporučeny nebo dodány výrobcem.
- Pokud přístroj nepoužíváte nebo čistíte, úplně ho vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Nikdy netahejte za šňůru nebo samotný přístroj, když chcete vytáhnout zástrčku ze zásuvky. Nedotýkejte se přístroje mokrýma nebo vlhkýma rukama.
- Přístroj instalujte mimo dosah dětí. Děti nerozeznají nebezpečí, které může nastat při manipulaci s elektrickými spotřebiči. Proto nikdy nenechávejte děti pracovat s elektrickými přístroji bez dozoru. Dbejte na to,aby byl přístroj uložen tak, aby na něj děti nedosáhly.
- Prodlužovací šňůry smí být používány, jen když síťové napětí (viz. typový štítek na spodní straně přístroje) a výkon jsou stejné nebo vyšší než u dodaného přístroje. Používejte pouze povolenou uzemněnou prodlužovací šňůru.
- Pokud se rozhodnete na základě defektu přístroj už nepoužívat, radíme vám, abyste po vytažení zástrčky ze zásuvky šňůru odstranili. Odneste přístroj do odpovídajícího místa zpracování odpadu ve vaší obci.
- Naprogramování přístroje na noc, kdy je přístroj bez dozoru přináší rizika požáru nebo jiného poškození . Pokud se tohoto chcete vyvarovat, raději ji používejte jen

s dozorem.

- Přístroj sami nikdy neopravujte; přepálení tepelné pojistky v přístroji může poukazovat na defekt v tepelném systému. Defekt nemůže být odstraněn odejmutím nebo výměnou této pojistky. Je třeba použít výhradně originální díly.

POPIS PŘÍSTROJE

1. Víko
2. Ovládací panel
3. Kontrolní průzor
4. Plastový povrch
5. Pečící forma
6. Odměrka na vodu
7. Odměrka na cukr a sůl



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

V obalu najdete domácí pekárnu, formu na pečení, hnětač, pohár, dvojitou odměrku, návod k použití.
Veškerý obalový materiál odstraňte a uschovejte mimo dosah dětí. Zkontrolujte, jestli byly dodány a zároveň vybaleny všechny části přístroje a jestli nevznikly eventuální škody způsobené transportem.
Vlhkým hadrem otřete pícku, formu i hnětač. Forma a hnětač jsou pokryty ochrannou vrstvou proti připečení, proto je nesmíte v žádném případě čistit žádnými čistícími prostředky, kartáčem nebo houbou. Používejte pouze vlhký hadr. To postačí, aby byl přístroj vždy čistý.
V momentě, kdy přístroj poprvé zapojíte, vydá přístroj tón a na displeji se objeví „2.55“. Dvojtečka mezi „2“ a „55“ bude blikat. Pícka je připravena k provozu a nachází se v programu 1 – medium – 1200g. Při prvním provozu může trochu kouřit, ale to je úplně normální, nic není poškozeno a kouř po chvíli sám od sebe zmizí. Nevadí, pokud poprvé zapnete pekárnu na 10 min bez těsta v programu 10 „Pečení“, aby se tzv.vypálila.
Kvalita chleba, který v pícce pečete, závisí na mnoha faktorech. Dbejte na to, aby všechny přísady měly pokojovou teplotu a používejte pouze správné množství, které je uvedené v receptech.
Po navážení a vložení všech surovin do pečící formy ji vložíte do pícky a formu v pekárně zaaretujte. K navážení surovin je nejlepší použít dig. váhu s funkcí „dovažování“ Firma Domo nabízí několik modelů s touto funkcí .

ZVLÁŠTNÍ UPOZORNĚNÍ:

1. Pekárnu nikdy nespouštějte naprázdno a ani ji nenechávejte po skončení programu dohřívat bez chleba - hrozí akumulace tepla a přepálení pojistky !!!!!!!!!!!!!!!!
2. Po přemístění přístroje z chladu do tepla se můžou části orosit a to i uvnitř

přístroje – hrozí zkrat ovládacích obvodů. V takovém případě nechte vždy přístroj před spuštěním několik hodin ohřát.

Popis ovládacích funkcí

Start“ a „stop“ – tlačítko

Tímto tlačítkem zahájíte nebo ukončíte zvolený program.

Start: Když chcete zahájit program, stiskněte tlačítko po dobu 1,5s, uslyšíte signál. Dvojtečka mezi časy na displeji bude blikat, přístroj bude odečítat čas a zvolený program tím ubíhá.

Stop: Pro ukončení programu a vyjmutí chleba stiskněte tlačítko opět 1,5s, dokud neuslyšíte signál. To potvrdí, že program je vypnutý. Jinak bude program ještě hodinu udržovat chléb teplý.

Programovací tlačítko „Menu“

Toto tlačítko slouží pro volbu vybraného pečícího programu. Pokaždé, když stisknete toto tlačítko, uslyšíte signál a číslo programu se změní. Program je uveden na displeji. Tato pícka na chléb má 12 programů.

„Colour“ – tlačítko

Toto tlačítko použijte, když chcete zvolit barvu kůrky - světlou, (light) střední (medium) nebo tmavou kůrku.(dark) Na display se bude přesouvat šipka na určený typ kůrky.

Tip: Když zkoušíte nějaký recept poprvé, doporučujeme vám, abyste si vybrali barvu kůrky střední

Tlačítko – velikost chleba (loaf)

Toto tlačítko použijte,když chcete udat váhu chleba, který máte v úmyslu upéci. Můžete volit v rozmezí 1000 g a 1200 g a 1400g.

Tlačítko je funkční jen u nastavení NORMAL, WHOLEMEAL, FRENCH, SWEET and ULTRA FAST.

Tip: Celkové množství přísad uvedených v receptu (včetně vody) je váha chleba, kterou musíte nastavit.

Tlačítka posunutí začátku pečení (time delay)

Tlačítky timer můžete sami určit, kdy bude váš chléb hotový. Stisknutím tohoto tlačítka posunete začátek doby pečení až o 13 hod. Pokud je tedy třeba 12 hod ,Vy zvolíte tříhodinový program, ale budete chtít mít čerstvě pečený chleba v 18 hod, musíte přidat postupným mačkáním tlačítka ještě 3 hod. Celkový čas pečení tedy ukazuje 6 hod. Zmačkněte start/stop a pekárna bude 3 hod čekat a v 15 hod začne pracovat.

Tlačítko – osvětlení (light)

Osvětlení vnitřního prostoru

Tlačítko – přerušení (pause)

Použití pro krátkodobé zastavení programu. Opětovným stlačením program pokračuje.

Tlačítko – vlastní bastavení „Cykle“

Slouží k nastavení vlastního průběhu programu nebo k odemknutí klávesnice

ZVLÁŠTNÍ FUNKCE

Udržování teploty po pečení

Po skončení programu udržuje chlém ještě 1 hod teplý. Možno ukončit tlačítkem Start/ Stop

Paměťová funkce

Při náhlém výpadku proudu si pekárna pamatuje 10 min předchozí nastavení a po této době se sama zapne a pokračuje v programu.

Jestiže výpadek proudu je delší než 10 min, musíte vše vyndat a začít znovu.

V případě výpadku v době kynutí, můžete těsto v pekárně ponechat a pekárnu znovu spustit

Zamykání tlačítek

Cykle“ tlačítko – zamknutí/odemknutí klávesnice slouží k nastavení jednotlivých cyklů práce pekárny v případě použití programu 12 „home made“ a nebo k zamknutí-odemknutí klávesnice ovládacího panelu. Pro zamknutí jej stiskněte a po něm tlačítko „colour“ – tím je panel tlačítek nefunkční. Pokud chcete třeba po ukončení programu pekárnu vypnout, musíte panel nejdříve odemknout. Odemknutí provedete tím samým způsobem – nejdříve „cykle“ a po něm „colour“. Každé stlačení je signalizováno pípnutím.Tlačítka panelu se vždy automaticky zamknou 5min po spuštění.

PROGRAMY

Program 1 – základní (normal) Nejvíce používaný program k výrobě bílého chleba a nebo výrobě chleba ze směsí. V tomto programu si můžete zvolit hmotnost (700g nebo 900g)

Program 2 Wholemeal – celozrnný To je nejvhodnější program pro výrobu chlebů z celozrnné mouky. Chléb může být o něco menší než bílý chléb, protože celozrnná mouka je těžší. Také u tohoto programu můžete navolit hmotnost (700g nebo 900g).

Program 3 French – francouzský Doba hnětení a kynutí je delší než při normálním programu.

Program 4 Quick – rychlý Doba hnětení a kynutí je zkrácená než při normálním programu.

Chléb bude trochu nižší.

Program 5 Sweet – sladký Program je určen k pečení všech druhů sladkých těst.

Program 6 Cake – koláč Pomocí tohoto programu můžete upéci chleba , který je připraven např. s práškem do pečiva.Tímto programem upečené chleby nejsou tak vysoké a pevné.

Funkce vlastního nastavení doby pečení zde nemůže být použita, protože prášek do pečiva účinkuje hned. Pokud chcete pomocí tohoto programu udělat třený koláč, vložte přísady do formy. Potom přístroj nastavte a před zapnutím musíte ještě přísady zamíchat dřevěnou lžící. To pomáhá hnětení.

Program 7 Jam – marmeláda K přípravě nádherně čerstvé marmelády. Pozor! Dbejte na to, aby byla odstraněna všechna jádra z ovoce, než ho vložíte do formy. Ostrá jádra mohou poškodit ochrannou vrstvu formy.

POSTUP: Všechny přísady vložte do formy podle Vašeho receptu a nastavte přístroj

na program 9. Poté stiskněte tlačítko START a přístroj bude nejprve všechny přísady zahřívat, pak je promíchá a nakonec marmeládu nechá zchladit na cca 70°C. Když je program hotový, ozve se signál. Marmeládu můžete nalít do sklenice nebo do šálku a ještě ji nechat chladit.

Program 8 Dough – těsto Tímto programem můžete nechat přístroj udělat těsto a vykynout.

Program 9 Ultra fast – super rychlý Udělá 700g chleba za 1 hodinu, podmínkou je použití teplé vody 45-50°C

Program 10 Bake – pečení Program na upečení již hotového těsta. Po vložení si můžete navolit odložení začátku pečení až do 13 hod. Doba pečení je vždy 60 min.

Program 11 Desert – dezert

Tento program je určen pro výrobu dezertů, mléčné rýže atd.

Tip : Uvařte desertní rýži (1 ½ pohárku) vložte do pečící nádoby a zalijte 1 ¾ pohárkem mléka a nasypte 6-7 pol.lžic cukru. Podle chuti můžete přidat skořici nebo šafrán. Vložte nádobu do pekárny a spusťte program.

Upozornění : Název dezertní rýže se v ČR nevyskytuje, nahraďte ji proto podle zkušenosti některou z lepivějších a nasákavějších druhů rýže.

Program 12 homemade – Vlastní nastavení

Speciální program, kde si můžete nastavit vlastní postup výroby – od hnětení až po pečení. Zvolte tento program a stiskněte tlačítko „cykle“ – display ukáže „knead 1“ = 1.hnětení Tlačítkem „timer“ můžete nastavit vlastní čas. Potvrdíte „cykle“ a opětovným zmáčknutím se dostanete do „rise 1“ = 1.kynutí. Takto můžete pokračovat v nastavení celého programu – 1.hnětení, 1.kynutí, 2.hnětení, 2.kynutí, 3.kynutí, pečení (bake) a udržování teploty (keep warm) Potvrzení celého nastavení provedete tlačítkem „start/stop“ Opětovným stlačením pak spustíte tento program.

Všechny vyjmenované cykly mají pevně naprogramovaný rozsah nastavení času :

1.hnětení - 6-14 min
1.kynutí - 20-60min
2.hnětení - 5-20min
2.kynutí - 5-120min
3.kynutí - 0-120min
Pečení - 0-80min
Udržování teploty – 0-60min.

Tyto rozsahy Vám vždy ukáže display, při opakovaném mačkání na „Cykle“ a „Timer“. Některý cyklus lze zcela vypnout, (OFF) některý musí proběhnout v min. čase daným přednastavením. Vámi nastavený program si pekárna pamatuje do té doby, než ho přeprogramujete nebo ji odpojíte od proudu.

ZPŮSOB A POSTUP POUŽITÍ

1. Vytáhněte pečící formu z přístroje.
2. Nasaďte hnětač (přiložený) na osu ve středu formy. Hnětač musí být nasazen správným a pečlivým způsobem, aby všechny přísady byly dostatečně promíchány a uhněteny.

3. Vložte všechny přísady do formy následujícím způsobem a v tomto pořadí:
   - voda / mléko
   - máslo / olej
   - eventuelně vejce
   - mouka
   - cukr (nasypte cukr na jednu stranu)
   - sůl (sůl nasypte na opačnou stranu)
   - droždí (droždí vložte do důlku uprostřed)
   - Pozor! Droždí nesmí přijít do styku s vodou. Mohlo by se stát, že voda droždí zaktivizuje, dříve než se přísady dostatečně promísí a prohnětou.
4. Očistěte všechny zbytky přísad z vnější strany formy. Vložte formu opět do přístroje seshora na ni zatlačte a pootočte.
5. Uzavřete víko.
6. Dejte zástrčku do zásuvky
7. Nastavte „menu“- tlačítkem správný program.
8. Zvolte hmotnost (jen u některých programů)
9. „Color“ – tlačítkem můžete nastavit barvu chlebové kůrky. Můžete zvolit buď světlou, střední, nebo tmavou (light, medium, dark)
10. Nastavte eventuálně funkci vlastního naprogramování času
11. Stiskněte START. Dvojtečka bude nyní blikat a tím udává, že přístroj pracuje.

Když je chléb hotový, zazní několik signálů. Stiskněte STOP na 1,5s . Přístroj znovu signalizuje, aby potvrdil, že je program zastaven. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a otevřete víko přístroje. Vytáhněte formu ven pomocí rukavic. Chléb nechte ochladit ve formě asi 10 – 15 minut, pak formu obraťte a vyklopte chléb z formy.

Při procesu hnětení zazní signál u následujících programů: normální, francouzký,celozrnný, sladký a sendvič. Tento signál udává, že mohou být přidány další přísady např. rozinky, ořechy atd. Otevřete víko, vložte další přísady, potom víko zase zavřete a proces hnětení může pokračovat.
Pozor! Nechte rozinky a ořechy předem namočit a osušte je utěrkou nebo kuchyňským papírem. Dbejte na to, aby tyto přísady nebyly příliš velké nebo ostré, jinak by mohly poškodit ochrannou vrstvu formy.

Nikdy nepokládejte chléb ani formu na vnější stranu přístroje nebo přímo na plastikový ubrus. Když se chléb hned neuvolní, otáčejte osou na spodní straně formy, dokud se chléb neuvolní Když chléb vyndáte z přístroje a hnětač zůstane v chlebu, pozorně ho vyndejte z chleba ven. Nebo nechte chleba ještě vychladit na roštu, takže pak můžete hnětač vytáhnout rukama. Dávejte pozor, aby byl hnětač dobře vychlazený. Je doporučeno krájet chléb teprve po 15 – 20 minutách.

EXTRA: Jestliže neukončíte tl.“stop“ program, hřeje pícka ještě 60 minut. Tato doba není zahrnuta v programovacím čase.

Důležité : Pokud vyndáte chléb z pekárny, musíte ji ihned vypnout !!!!!! Jinak ještě 60 min hřeje a hrozí přepálení pojistky.

POUŽITÍ VLASTNÍ PROGRAMOVACÍ FUNKCE ČASU

Pokud chcete tuto funkci použít, musíte ji nastavit dříve než stisknete START.
Důležité: nepoužívejte tuto funkci, pokud mají přísady omezenou trvanlivost.

Suroviny

Nejdůležitější faktory pro pečení kvalitního chleba je kvalita, čerstvost a přesné zvážení všech ingrediencí.

Mouka

Mouka je základní součást chleba. Váha mouky se liší druh od druhu. Proto je absolutně nutné její množství správně odvážit.
Tip: Při nákupu mouky si všimněte i textu na obalu. Musí tam stát, že mouka je mimo jiné vhodná na pečení chleba.
Lepek
Lepek se nachází přirozeně téměř v každé mouce a podporuje kynutí chleba. V tzv. chlebové mouce je lepku však nejvíce.

Droždí

Droždí je mikroorganismus, který roste na různých rostlinných potravinách. Má schopnost přeměnit cukr v alkohol a v kysličník uhličitý, přičemž velmi rychle nabývá. Je to ideální, aby mohlo těsto vykynout a bylo lépe stravitelné.
Doporučujeme používat sušené droždí. Zpracování tohoto (zrnovitého) droždí je jednodušší, je trvanlivější než droždí čerstvé a vykazuje stálejší výsledky.
Sůl
Sůl nezabezpečuje pouze určitou chuť chleba, nýbrž reguluje také aktivitu droždí, zpevňuje těsto a zabraňuje tomu, aby chléb příliš vykynul.
Máslo / olej
Máslo a olej dávají chlebu lepší chuť a zvláčňují ho. Před použitím musí mít máslo i olej pokojovou teplotu.

Cukr

Cukr je zdroj obživy pro droždí a důležitá součást kynutí těsta. Můžete použít normální bílý cukr, hnědý cukr, sirup nebo med. To dodává chlebu jistou křehkost, zvyšuje výživovou hodnotu a přispívá k tomu, že chléb déle vydrží.
Pozor: Nepoužívejte hrubý cukr nebo cukr kostkový, např. pro kvasný chléb, protože to poškozuje ochrannou vrstvu pečící formy.

Voda

Když se promíchá mouka s vodou, vytvoří se lepek a vzduch se nasytí, takže chléb může nabývat. Při normální pokojové teplotě použijte vlažnou vodu, abyste chléb zadělali: studená voda neaktivizuje droždí a horká zase příliš.

Mléko

Chlebová kůrka díky mléku zhnědne, zlepší se chuť chleba, zvýší se výživná hodnota a vnitřek chleba má krásnou smetanovou barvu.Když použijete čerstvé mléko, musíte

snížit množství vody, aby množství tekutin zůstalo v rovnováze.
Pozor: Nepoužívejte čerstvé mléko, když chcete pečení nastavit pomocí vlastní programovací funkce nastavení času. Mléko by mohlo zkysnout.

Ostatní přísady

V kuchařských knihách můžete najít recepty, které vyžadují koření, ořechy, rozinky, ovoce nebo zeleninu aj. Používejte vždy čerstvé přísady. Když používáte ořechy, slunečnicová semínka, sušené ovoce apod., nechte je předem namočené ve vodě, aby změkly, dobře osušené lehce pokropte a teprve pak je přidejte do těsta. Dávejte pozor, aby tyto ingredience nebyly příliš velké a ostré, aby nepoškodily ochrannou vrstvu formy.

Ovšem nejlepší a jisté je používat hotové směsi do domácích pekáren. Aktuální informaci o dostupnosti obdržíte na www.domo-elektro.cz .

ÚDRŽBA

PŘED ČIŠTĚNÍM VAŠÍ PÍCKY JI VYPNĚTE, VYTÁHNĚTE ZÁSTRČKU ZE ZÁSUVKY A NECHTE PÍCKU ÚPLNĚ VYCHLADNOUT.

Zevnějšek

Zevnějšek přístroje a průhledové okénko setřete vlhkým hadrem nebo houbou. Formu předem vyndejte ven. Pokud by bylo nutné, můžete zevnějšek přístroje vyčistit jemným mycím prostředkem.

Vnitřek

Vnitřek přístroje můžete pozorně vyčistit lehce navlhčeným hadrem. Dávejte ale pozor při čištění topného tělesa!

Pečící forma

Formu je možné mýt teplou vodou. Dávejte pozor, abyste nepoškodili ochrannou vrstvu. Když se vám nepodaří vyndat hnětač z formy ven, musíte nechat formu úplně vychladnout.Pak nalijte trochu teplé vody do formy tak, aby hnětač byl pod vodou. Voda pomůže tomu, že přilepené části se uvolní a hnětač půjde dobře vyjmout. Nepoužívejte žádné čistící prostředky nebo kartáče, protožeby mohly poškodit ochrannou vrstvu formy. Pečící forma není vhodná do myčky nádobí, protože mycí prášky narušují ochrannou vrstvu

Pečící forma je spotřební díl a doporučujeme ji 1x za rok až 2 roky vymnčnit za novou. Tím předejdete nebezpeší zaseknutí ložiska a zničení pekárny.

NĚKOLIK TIPŮ K UPEČENÍ ZNAMENITÉHO CHLEBA

Vždy všechny přísady přesně odvažte a dbejte na to, aby měly pokojovou teplotu. Přísady přidávejte ve správném pořadí.
Všechny přísady musí být čerstvé. Droždí dávejte do formy jako poslední. Udělejte v mouce malý důlek. Nesmí přijít do styku se solí, cukrem a vodou (mlékem).
TIP: Jestli je droždí čerstvé, můžete zjistit následujícím testem: V polovině šálku vlažné vody rozmíchejte 1 kávovou lžičku cukru a pak přidejte 1 kávovou lžičku droždí. Po několika minutách bude směs bublat a kypět, teprve pak poznáte, že droždí

je čerstvé.
TIP: Asi po 5 – 10 minutách po startu pícky můžete zkusit, jestli je těsto dobré. Musí vypadat jako hladká a elastická koule.Otevřete víko, krátce se dotkněte prsty vrchní části těsta. Dávejte ale pozor, protože hnětač se stále točí. Jestliže vám zůstane trochu těsta na prstech, je těsto dobré. Jestliže zůstane těsto nalepené na formě, je příliš mokré. Jestliže těsto na vašich prstech nezůstane, pak je příliš vysušené. U některých těst se však vyžaduje absolutní nelepivost.
TIP: Sůl omezuje účinek droždí a cukr ho naopak povzbuzuje.Pokud na základě diety nesmíte použít jednu z těchto přísad, pak musíte rovněž vynechat i tu druhou. Pak získáte chléb bez cukru a soli.
Pokud byste chtěli hned péci další chléb, nechte přístroj 10 – 20 minut vychladit a pak můžete začít.
Různé druhy chleba mají různou strukturu a velikost, protože se liší použité přísady. Některé chleby mohou být tužší a menší než ostatní. To je normální. Může se stát, že u některých receptů musíte dávky upravit. Tím myslíme: množství droždí, mouky nebo vody. Nikdy neměňte všechno současně! To by totiž nemělo žádný účinek.
Přizpůsobení může být potřebné v souvislosti s následujícím:
Kvalita a specifická hmotnost mouky
Teplotní rozdíly okolí
Čerstvost přísad
Chléb, který pečete sami, neobsahuje žádné konzervační prostředky, a je proto také omezeně trvanlivý. Když chléb neprodyšně zabalíte a pak ho necháte dobře vychladnout, můžete ho několik dní kvalitně uchovat. Můžete ho samozřejmě také nechat zmrazit a spotřebovat ho později.

PROBLÉMY, KTERÉ MOHOU NASTAT

Existují různé faktory, které mohou způsobit, že se chléb nepovede. Uvádíme zde několik příkladů a jejich eventuální odstranění:

Chléb se propadl/překynul

Když se chléb na všech stranách sesunul, znamená to, že těsto bylo příliš vlhké. Zkuste přidat o něco méně vody. Když používáte konzervované ovoce nebo zeleninu, nechte je nejprve dobře okapat a otřete je do sucha. Jsou delší dobu nasáklé, čímž mají v sobě přebytečnou vlhkost. Můžete také zkusit použít lehčí druh mouky.
Může také dojít k silnému vykynutí, Těsto vykynulo tak silně, že už to nemohlo zvládnout. Přidejte o něco méně droždí – 1-2 gramy.
Příliš mnoho cukru může také silně aktivovat droždí. Snižte množství cukru a dávejte pozor také na sušené ovoce a med, které také obsahují cukr. Snižte množství vody o 10-20 ml. Nižší vlhkost také zabraňuje droždí být příliš aktivní. Také jemně umletá mouka může způsobit, že chléb příliš vykyne.Tyto druhy mouky nepotřebují tak aktivní droždí jako těžší nebo hruběji umleté druhy.

Chléb je suchý

Použijte o něco méně mouky a přidejte 1 polévkovou lžíci tekutiny. Když pícka promíchává těžší těsto, a proto potřebuje delší dobu na jeho hnětení, může se stát,

že přístroj začne na stole vibrovat. Postarejte se o to, aby stál na rovné a stabilní podložce, ne příliš blízko k ostatním předmětům a také ne blízko u okraje stolu.

Placatý chléb

Pokud použijete ve mlýně umletou mouku nebo mouku celozrnnou, může být chléb plochý.

Když chléb nevykyne, je třeba zkontrolovat droždí. Nezapomněli jste přidat droždí? Pokud chléb vykynul jen lehce, mohlo se stát, že droždí bylo staré. Moc studená voda také zabraňuje aktivizaci droždí.

Přezkoušejte také dávku použité soli, zda jste ji nepoužili příliš mnoho.

Hlášení poruchy na displeji

Pokud se na displeji objeví „H:HH“, je přístroj ještě teplý.Nechte ho ještě 10-20 minut vychladit s otevřeným víkem.

Pokud se na displeji objeví „E:E0“ nebo „E:E1“, pak musíte kontaktovat prodejce nebo vaši technickou službu. Ti mohou překontrolovat hlášenou poruchu.

NEJČASTĚJI POKLÁDANÉ DOTAZY

Proč je vždy rozdíl ve výšce chleba?

Forma a výška chleba závisí na teplotě okolí, kvalitě a množství přísad.

Jak funguje vlastní naprogramování doby pečení?

Vlastní naprogramování doby pečení nemůže být nastaveno na méně než je nejkrtatší doba zvoleného programu a více než 13 hodin. Vlastní naprogramování doby výroby chleba vyžaduje alespoň 58 minut, aby proběhly všechny potřebné procesy. Přísady se mohou zkazit, jestliže zůstanou déle než 13 hodin uvnitř pícky, aniž by se zpracovávaly.

Proč nesmí být k základním přísadám přidány zároveň ještě další?

Aby těsto nebo chléb měly správnou formu a vykynuly správně, musí být přidány sušené rozinky a podobné přísady až později.

Tyto přísady by se mohly během hnětení zničit a nebo se mohou na sebe nalepit a ne se rovnoměrně zapracovat do těsta. Smíte je přidat teprve po zaznění prvního signálu. Není možné přidávat přísady, když používáte jeden z rychlých programů. Tato funkce nefunguje také v rámci programu „těsto“.

Je možné použít čerstvé mléko místo vody?

To je možné, ale musíte dbát na to, aby těsto obsahovalo totéž množství tekutin. Např.: Když je v receptu uvedeno 210 ml vody, můžete toto množství nahradit 210 ml mléka, nebo 105 ml vody a 105 ml mléka. Je opravdu důležité, abyste použili celkově uvedené množství tekutin.

Co se stalo, když je chléb vyskočil do úrovně víka?

Použili jste příliš mnoho droždí nebo cukru, čímž vznikly v chlebu bubliny a chléb moc vykynul.

Proč se nesmí vyrobit chléb na základě ovoce pomocí rychlé funkce?

Doba kynutí je v tomto programu zkrácena, a když přidáte více přísad, je rovněž ovlivněna intenzita pečení, takže nebude dosaženo pěkného výsledného produktu, pokud použijete takové recepty v rámci tohoto programu.

Při výrobě těžšího chleba hněte pícka pomaleji?
Při použití takových receptů je to zcela normální. Pro přístroj to není žádný problém, ale pomůžete mu přidáním jedné polévkové lžíce oleje nebo jiné tekutiny.

DŘÍVE NEŽ PŘÍSTROJ NECHÁTE OPRAVIT

Váš chléb se nikdy nepovede
Doporučovali bychom vám udělat chléb pomocí čerstvé, hotové chlebové směsi. Do těchto směsí stačí dodat jen vodu. Je-li výsledek dobrý, znamená to, že je váš přístroj v pořádku a vy musíte zkontrolovat čerstvost normálních přísad.
Je-li výsledek špatný, pak se obraťte na naši zákaznickou nebo technickou službu a poraďte se, jak postupovat dál.
Přístroj nejde spustit
Je zapnutý?
Teplota pícky je příliš vysoká
Z větracích otvorů vychází kouř
Přísady se možná dostaly na topné těleso.
Chléb je propadlý / střed je vlhký
Chléb byl ponechán v pečící formě příliš dlouhou dobu po upečení.
Bylo použito moc vody ,droždí nebo cukru.
Horní strana chleba je prasklá a tmavá
Příliš mnoho mouky, droždí nebo cukru.
Na vrchní části chleba je ještě mouka
Nedostatek vody.
Příliš malý chléb
Málo mouky, droždí, cukru nebo vody
Použití celozrnného chleba nebo mouky, které obsahují chemické droždí (prášek do pečiva).
Použití špatného typu droždí.
Použití mouky nebo droždí, které už nejsou čerstvé.
Chléb není dostatečně pečený
Program byl ukončen předčasně
Víko bylo otevřeno během pečení
Chléb je příliš tvrdý
Mnoho cukru
Zabarvení kůrky je nastaveno na tmavou barvu
Chléb má špatný tvar
Málo mouky
Málo vody

LINEA 2000 - Dompel 9 2200 Herentals Belgium - Tel 014/21.71.91 - Fax : 014/21.54.63